

Filosofia: Vinho de espírito exuberante, bem representativo da altivez dos vinhos brancos desta região.

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Viticultura: Solo de natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa. Vinha de 3 Hectares, com 15 anos de idade.

Castas: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro.

Vinificação: Selecção manual em mesa de triagem. Desengace, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas, seguido de fermentação em lagares tradicionais, estabilização e filtração suave.

Estágio: Com estágio sobre as borras finas em madeira nova de carvalho francês, durante dois meses.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 4,50 g/l

pH: 3,62

Açúcar Redutor: 0,60 g/l

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos dourados e esverdeados.

Descrição organoléptica: Aroma rico e intenso com notas frutadas, de frutos de verão, envoltas na subtilidade da tosta das barricas. Na boca é cremoso, com o paladar complexo, equilibrado, preenchido pela fruta, com alguma mineralidade.

Deve ser consumido à temperatura de 8º - 10º C.

Formato Disponível: 750 ml.

