



Castas: Touriga Nacional

Álcool: 12%

Solos: Argilo-Cálcario

Idade das vinhas: 17 e 22 anos

Vinificação: As uvas provenientes de talhões previamente selecionados, transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengaçadas e prensadas, o mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8oC durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14o C durante um período de 30 dias.

Envelhecimento: 6 meses de estágio em Inox, com *bâtonage* nas borras finas, ao abrigo do oxigénio.

Nota de prova: Límpido e brilhante, de cor salmão pálido com aromas de framboesa, rosas e um ligeiro toque citrino. Um vinho mineral, de textura fresca, que termina longo e sedutor.

Harmonização: marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.

Açúcar Total:

pH:

Acidez total:

Cativante / Frescura / Mineralidade