



Castas: 50%o Verdelho, 40%o Arinto, 10%o Sauvignon Blanc

Álcool: 12%

Solos: Granítico, 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: cor citrina muito atrativo no aroma, onde se destacam notas de lima, flor de laranjeira, e vibrante mineralidade. Um vinho cativante em boca, de acidez viva e estrutura equilibrada. Com final sedutor e fresco.

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

Açúcar Total: 0,6g/L

pH: 3,30

Acidez total: 6,0 g/L

Cativante / Frescura / Mineralidade