



Nº de Garrafas 750 ml
50.533 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt
400 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo

Castas | 40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca e 20% Tinta Roriz.

Altitude | Entre 100 a 500 m.

Geologia do solo | Xistoso.

Idade das vinhas | > 30 anos.

VINDIMA DE 2023

O ano vitícola de 2022/2023 foi novamente atípico, marcado por um inverno quente e chuvoso, uma primavera muito quente e seca e um verão quente, classificado como normal devido à precipitação registada nos meses de junho e setembro.

A vindima de 2023 resultou em bagos de maior peso, com um teor mais elevado de azoto assimilável e taninos totais. Foi para nós um ano extraordinário para a elaboração de brancos de qualidade, com concentração e acidez média-alta.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, com pré-seleção da uva. O transporte foi feito em caixas de 20 kg, de forma a preservar a qualidade das uvas. Na adega as mesmas foram desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas de inox, onde ocorreu a fermentação alcoólica e maloláctica.

ESTÁGIO

22 meses em cubas de Inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Março 2025.

Garrafa | Borgonha Nova Canela.

Rolha | Cortiça Natural.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico -13,5% | Acidez Total - 4.9 gr/L | Acidez Volátil - 0.7gr/L | pH - 3.7 | Açúcares Totais - <2 gr/L