



i

Nº de Garrafas 750 ml
5.202 Unid.

Nº de Garrafas 1,5 Lt
171 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima e Baixo Corgo
Castas | 20% Verdelho, 20% Cerceal, 20% Folgasão
15% Viosinho, 15% Gouveio, 10% Rabigato
Altitude | 50 a 550 metros
Geologia do Solo | Xistoso
Idade das vinhas | > 25 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

Receção da uvas em caixas pequenas (20kg), desengace total dos cachos e esmagamento muito suave, seguido de prensagem, para separar o líquido das massas. Decantação a frio durante 24 a 48 horas. Parte da fermentação ocorreu em cubas de inox com controle de temperatura, restante em barrica. Estágio em borras finas.

ESTÁGIO

50% em cubas de inox.
50% em barricas de carvalho francês sobre borras finas, durante 9 a 10 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Julho 2024
Garrafa | Borgonha Nova 75cl /
Borgonha Nova 150 cl
Rolha | Cortiça Natural

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 13% | Acidez Total - 5.3gr/L | Acidez Volátil - 0.4gr/L | pH - 3.4 | Açúcares Totais < 2gr/L