

Vinhos de Montanha. Uma expressão natural do terroir da Beira Interior!

Branco 2020

País	Portugal
Região	Beira Interior – sub-região Castelo Rodrigo
Castas	Síria (80%), Fernão Pires (10%) e Arinto (10%)
Vinha	<p>As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzito.</p> <p>A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade.</p>

Ano de Colheita 2020

Vinificação Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas.

Teor alcoólico	13 %
Acidez total	5,87 gr/l
Acidez volátil	0,28 gr/l
pH	3,23
Açúcares	< 0,3 gr/l
Extracto Seco Total	18 gr/l

Notas de prova Um vinho mineral com notas de citrinos (toranja), flores brancas e ananás, de sabor persistente e muito fresco.

Serviço 10°C - 12°C

