



Cor citrina brilhante e intensa. No nariz, mostra complexidade incomum, aromas de frutas brancas e notas de baunilha. Sabor frutado, com um volume elegante e harmonioso. Termina com persistente frescura, mineralidade e longevidade.

Região: Douro Tipo: Vinho Branco Graduação: 13,5% Tamanho: 750 ml Enólogo: Osvaldo Amado

Colheita: 2015







MORE INFO

Vinificação

Desengace total e maceração da pele fria. Prensagem pneumática suave seguida de fermentação em barricas de carvalho francês. "Elevage" por 9 meses nos mesmos barris, sofrendo "battonage" a cada 15 dias.

Castas:

Arinto, Rabigato

Notas de prova:

Cor citrina brilhante e intensa. No nariz, mostra complexidade incomum, aromas de frutas brancas e notas de baunilha. Sabor frutado, com um volume elegante e harmonioso. Termina com persistente frescura, mineralidade e longevidade.

Conselhos de armazenar e servir:

Sirva a uma temperatura de 10°C.

Emparelhamento com comida:

Excelente com delicatessen, pratos à base de peixe ou com carnes grelhadas.

Críticas e prémios:

- . Medalha de Ouro International Wine Challenge (2009);
- . Prata International Wine Challenge (2011);
- . Medalha de Bronze Decanter World Wine Awards (2011).