



LATE HARVEST 2011

Filosofia: Um elegante vinho doce, resultante da desidratação e consequente aumento de açúcares nas uvas, que foram deixadas na vinha durante várias semanas após a maturação ideal.

Ano de Colheita: Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Semillon.

Vinificação: Refrigeração das uvas, prensagem, decantação de mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Fevereiro 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 8,20 g/l

pH: 3,30

Açúcar Redutor: 112 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor dourada.

Aroma: Compota de laranja, pêssegos maduros e frutos cristalizados.

Palato: Textura rica e untuosa, frutos secos e marmelada. Paladar equilibrado com um final longo e persistente.

Data ideal de consumo: 2012 – 2016

Formatos Disponíveis: 375 ml.