



LATE HARVEST 2014

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

Ano de Colheita: Um inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura:

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

Idade das Vinhas: 18 anos.

Castas: Semillon

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

Engarrafamento: Abril 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12 %

Acidez Total: 8,20 g/l

pH: 3,3

Açúcar Redutor: 163 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor dourada.

Aroma: Alguma flor de laranjeira misturada com compota fresca de alperce e frutos de polpa branca cristalizados.

Palato: Textura rica e untuosa, com notas de tangerina e amêndoa torrada. Paladar equilibrado com um final longo e persistente.

Data ideal de consumo: 2015 – 2019

Formatos Disponíveis: 375 ml