



## DUAS CASTAS 2015

**Filosofia:** O desafio para os enólogos de encontrar duas castas que nesse ano apresentem a maior empatia e em conjunto produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

**Ano de Colheita:** O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** A casta Roupeiro provém de um solo de origem granítica e a casta Alvarinho de solos com textura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:**

Roupeiro: 22 anos

Alvarinho: 6 anos

**Castas:** Roupeiro (65%), Alvarinho (35%)

**Vinificação:** Prensagem moderada em prensa pneumática, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox a 14°C, estágio sobre as borras finas, filtração.

**Estágio:** Em cubas de inox, sobre as borras finas.

**Engarrafamento:** Janeiro 2016

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,9 g/l

pH: 3,20

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspeto límpido, cor citrina.

**Aroma:** As notas limonadas misturam-se com os apontamentos das frutas brancas que lembram o alperce fresco e um ligeiro vegetal que confere e amplifica a frescura.

**Palato:** Na boca é vibrante e rico, com apontamentos minerais, final longo e persistente.

**Data ideal de consumo:** 2016– 2020

**Formatos Disponíveis:** 750 ml