

Descrição Geral

Um alvarinho elegante com aromas típicos da casta, predominando os aromas a frutos tropicais e a estrutura suave conferido pela madeira de carvalho francês durante 9 meses.

A harmonia e delicadeza do sabor frutado, pouca acidez, fresco e estruturado, fazem deste vinho um vinho singular no mundo dos vinhos

Descrição da Prova

Casta 100% Alvarinho

Teor Alcoólico 12,5% Vol.

Aspecto Límpido

Cor Citrina / Palha

Aroma Típico da casta, predominando os aromas de frutos complexos resultado do envelhecimento em barrica.

Sabor Revela elegância e macieza, delicado e harmonioso, final de boca longo e persistente. Muito estruturado e arredondado

Processo de elaboração

Resultado de uma vindima selecionada, desengate das uvas, maceração pelicular, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 14°C – 15°C e estágio de 9 meses em barrica de carvalho francês com batonage periódica em borra fina, filtração, estabilização tartárica, engarrafamento, estágio de 2 meses, rotulagem, armazenamento e comercialização. **Edição numerada e limitada a 1500 garrafas Magnun.**



O Enólogo

Eng.º João Pereira