



SÉRIES SINGULARES COLHEITA TARDIA



VINHA

Não há vinho mais dependente do terroir do que uma colheita tardia! Tudo no ecossistema tem de estar numa harmonia perfeita - o Solo, as plantas, os fungos o clima.

Em 2021, esta harmonia aconteceu nas primeiras manhãs de nevoeiros e nas tardes soalheiras de outono na vinha da Companhia das Lezírias. Obtivemos uvas sublímadas pelo fungo *Botrytis cinerea* de altíssima concentração que deram origem a um néctar com grande harmonia.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Franco - Arenosa.

Clima: Mediterrânico com influência Atlântica.

Castas: Sauvignon Blanc e Fernão Pires

Colheita: 2021

Processo de Vinificação: seleção de cachos na vinha, prensagem pneumáticas de uvas inteiras à frio, decantação natural e fermentação em barricas de 350 L.

ANÁLISE

Alcohol: Álcool: 13,48% | Extrato Seco: 178,2 gr/l | Acidez Total: 7,1 gr/l | pH: 3,66 | Açúcares totais: 130 g/l.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: De cor âmbar, aroma frutado de alperce e marmelo com notas de frutos secos, tem em boca um corpo imponente e uma acidez que equilibra a doçura, acabando muito longo.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura recomendada para degustação: 4-6 °C

Harmonização: Vinho de entrada ou sobremesa, irá complementar perfeitamente foie gras, doces tradicionais e queijos de pasta mole ou mesmo azuis.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 1600 garrafas