

NA VINHA **Solo:** Granito
Clima: Continental, Invernos frios, Verões secos e quentes.

NA ADEGA **Vindima:** Manual em caixas de 25 kg
Vinificação: Maceração a frio pré-fermentativa com fermentação a baixa temperatura.
Envelhecimento: "Batonnage" com borras finas durante 4 meses em inox.
Álcool: 13,5%
Acidez total: 6,0 g/l

NA BOCA **Cor:** Citrico
Aroma: Tropical com notas cítricas e pêssego.
Boca: Bom volume, fresco com acidez equilibrada e final de boca persistente.
Temperatura: 8-10°C

NA MESA **Servir com:** Excelente como aperitivo e harmoniza com marisco, peixe, carnes brancas e carnes frias.

AT THE VINEYARD **Soil:** Granite
Climate: Continental, Cold Winters, Hot and Dry Summers.

AT THE WINERY **Harvest:** Manual in 25 kg cases
Vinification: Low temperature fermentation with indigenous yeasts.
Aging: 4 months batonnage with fine lees in stainless steel tanks.
Alcohol: 13,5%
Total Acidity: 6,0 g/l

AT THE MOUTH **Color:** Clean citrus
Aroma: Tropical with peach and citrus notes.
Mouth: Good volume, sweet, fresh. with balanced acidity and a persistent end of mouth.
Temperature: 8-10°C

AT THE TABLE **Serve with:** Excellent as an aperitif and pairs with seafood, fish, pasta, poultry and lunch meats.
How to serve: Open 15 minutes before.