

BRANCO 2024

Este verdejo é proveniente da nossa vinha em patamares com solos franco-arenosos e calcários, situada em Porches, no Algarve, a apenas 2km do mar.

CASTAS

Verdelho

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual em caixas de 12kgs.
Fermentação e estágio sobre borras finas durante 6 meses em cuba de inox. Produção de 6.600 garrafas.

NOTA DE PROVA

Aroma fresco a citrinos e alguma fruta tropical. Na boca é fresco e persistente, com boa estrutura e final salino.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor de Álcool	13,00%
PH	3.31
Acidez Total	6,28 g/L
Açúcares Totais	<=0,60 g/L
Enologia	Pedro Mendes



WHITE 2024

This Verdelho comes from our terraced vineyard with sandy-loam and limestone soils, located in Porches, in the Algarve, just 2 km from the sea.

GRAPES

Verdelho

WINEMAKING AND AGING

Hand-harvested in 12 kg cases.
Fermentation and aging on fine lees for 6 months in stainless steel tanks. Production of 6,600 bottles.

TASTING NOTES

Fresh citrus aroma with hints of tropical fruit. On the palate, it is fresh and persistent, with good structure and a saline finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content	13.00%
pH	3.31
Total Acidity	6.28 g/L
Residual Sugar	≤0.60 g/L
Winemaking	Pedro Mendes

