

# CHARDONNAY

## RESERVA 2024

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

### CASTAS

Chardonnay

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual em caixas de 12kgs.  
Fermentação com temperatura controlada em cuba de inox, seguida de estágio de 12 meses em barrica usada de carvalho francês.  
Produção de 1.500 garrafas.

### NOTA DE PROVA

Aroma a fruta branca, pera, alperce e um pouco de baunilha. Fresco, equilibrado e um leve toque cremoso.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor de Álcool	13,00%
PH	3.26
Acidez Total	5,42 g/L
Açúcares Totais	<=0,60 g/L
Enologia	Pedro Mendes



# CHARDONNAY

## RESERVA 2024

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

### GRAPES

Chardonnay

### WINEMAKING AND AGING

Hand-harvested in 12 kg cases.  
Fermentation in stainless steel vats with controlled temperature, followed by 12 months of ageing in neutral French oak.  
Production of 1,500 bottles.

### TASTING NOTES

Aromas of white fruit, pear, apricot, and a hint of vanilla.  
Fresh, balanced, with a light creamy touch.

### TECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content	13.00%
pH	3.26
Total Acidity	5.42 g/L
Residual Sugar	≤0.60 g/L
Winemaking	Pedro Mendes

