

LATE HARVEST 2024

Este late Harvest é proveniente da nossa vinha de Moscatel graúdo e roxo, uma pequena parcela virada a sul, situada em Porches, no Algarve, a apenas 2km do mar.

Esta parcela é rodeada por árvores, e neste ano desenvolveu-se um pequeno microclima húmido, que proporcionou o desenvolvimento de podridão nobre.

CASTAS

70% Moscatel Graúdo e 30% Moscatel Roxo

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual em caixas de 12kgs.

Prensa direta, fermentação a frio e estágio de 12 meses numa barrica de 400L de carvalho francês.

Produção de 1.005 garrafas de 375cl, em caixas de 3 garrafas.

NOTA DE PROVA

Aroma intenso a alperce, casca de laranja e mel, complementado com baunilha e aromas tostados provenientes do estágio em barrica.

Untuoso e doce na boca, com final suave e persistente..

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor de Álcool	12,50%
PH	3.7
Acidez Total	4,44 g/L
Açúcares Totais	43,5 g/L
Enologia	Pedro Mendes



LATE HARVEST 2024

This late harvest comes from our vineyard of Moscatel Graúdo and Moscatel Roxo, a small south-facing plot located in Porches, in the Algarve, just 2 km from the sea.

This plot is surrounded by trees, and in this year a small humid microclimate developed, allowing the formation of noble rot.

GRAPES

70% Moscatel Graúdo and 30% Moscatel Roxo

WINEMAKING AND AGING

Direct pressing, cold fermentation, followed by 12 months of ageing in a 400 L French oak barrel.

Production of 1,005 bottles of 375 ml, packed in cases of 3 bottles.

TASTING NOTES

An intense aroma of apricot, orange peel and honey, complemented by vanilla and toasted notes from barrel ageing. Rich and sweet on the palate, with a smooth and persistent finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content	12.50%
pH	3.7
Total Acidity	4,44 g/L
Residual Sugar	43,5 g/L
Winemaking	Pedro Mendes

