



## Colheita selecionada 2020

*Tinto 100% Vinhão*

**Ameixas e amoras silvestres são os principais aromas desta casta nativa. Os aromas frutados e acidez elevada fazem deste um estilo de vinho incomparável.**

### Vinificação

As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas selecionadas de acordo com o seu solo granítico e exposição solar.

A vindima é manual e a fermentação ocorre a temperatura controlada para realçar os melhores sabores da fruta nas uvas. Séculos de herança cultural dão origem a este estilo único de vinho tinto.

### Condições de desenvolvimento

No Minho, a influência do Atlântico provoca um clima ameno que permite a existência de vales verdejantes e maturações suaves que resultam em vinhos naturalmente aromáticos, leves e frescos.

**Garrafas produzidas:** 10 000  
**Enólogos:** Fernando Moura  
Pedro Campos

**Detalhes técnicos:** 13,5% Alc.  
1,5 g/L RS  
8,1 g/L TA