



## Colheita selecionada 2020

### *Espadeiro 100%*

**Aroma com notas de frutos vermelhos, nuances de pétalas de rosa e sabor estruturado de frutos vermelhos. Leve e com uma acidez refrescante.**

#### **Vinificação**

Espadeiro é uma casta de rara, plantada apenas para fazer vinho rosé. As uvas são colhidas à mão depois de todas as outras variedades já terem sido vinificadas

Um suave esmagamento seguido por uma “batonnage” pré fermentativa em borras finas, resultam num mosto rico que é depois fermentado a 12°C com leveduras selecionadas que realçam o sabor das uvas.

#### **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:** 7000  
**Enólogos:** Fernando Moura  
Pedro Campos

**Detalhes técnicos:** 12,0% Alc.  
6,0 g/L RS  
6,4 g/L TA