



Colheita selecionada 2021

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.
8,4 g/L RS
8,4 g/L TA