



## Colheita selecionada 2021

### *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:** 11,0% Alc.  
<1,5 g/L RS  
10,0 g/L TA