



Chaminé

Branco 2023

Brilhante e vibrante, com notas tropicais de ananás, litchia e goiaba, harmonizadas com um toque fresco de erva-príncipe. O paladar, suculento e frutado, revela uma textura envolvente, acidez crocante e um final salino prolongado.

Terroir: Vinhas costeiras, situadas a 3 km do oceano Atlântico, em Vila Nova de Milfontes

Viticultura: Biológica e Regenerativa

Solos: Areia limosa com seixos finos

Variedades: 50% Sauvignon Blanc, 25% Alvarinho, 20% Moscatel, 5% Loureiro
Vinificação: Vindima manual e transporte refrigerado para a adega na Vidigueira, onde as uvas foram selecionadas e prensadas lentamente em cacho inteiro, a fermentação decorreu após uma ligeira decantação com leveduras indígenas em tanques de aço inoxidável. O Moscatel fermentou em contacto pelicular, no inox e em talha, antes da prensagem e do loteamento. Ocorreu espontaneamente a fermentação malolática antes do loteamento.

Estágio: 14 meses sobre borras finas em inox.

Álcool: 11%

Total SO₂: 50mg/L

Engarrafado sem filtração na propriedade familiar em Dezembro 2024

Produzidas 8.000 garrafas 75cl



PT-BIO-03
Agricultura Portugal

**CORTES
deCIMA**