



Chaminé

Branco 2024

Aromas intensos de frutos tropicais e citrinos combinam-se com notas de favo de mel e um delicado toque floral. Na boca revela-se tenso e vibrante, com uma acidez crocante e energética, final salino, longo e persistente.

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: 42% Sauvignon Blanc, 27% Alvarinho, 18% Loureiro, 13% Moscatel

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. Estágio em foudre esloveno 2000L, barrica carvalho francês 500L e wineglobe. Ocorreu espontaneamente a fermentação malolática antes do loteamento.

Estágio: 14 meses sobre borras finas em inox, foudre esloveno 2000L, barrica carvalho francês 500L e wineglobe, loteado e seguido de 5 meses de estágio em inox, 2 invernos em adega para estabilização natural.

Álcool: 11,5%

Total SO₂: 34 mg/L

Engarrafado sem filtração na propriedade familiar em Fevereiro 2026

Produzidas 10.000 garrafas 75cl



PT-BIO-03
Agricultura Portugal

**CORTES
deCIMA**