



# Chaminé

Tinto 2020

Um clássico de sempre, um lote que expressa a frescura e a leveza de um Alentejo renascido.

Das nossas vinhas na Vidigueira, em solos argilo-calcários, crescem as uvas que usamos neste lote composto por Syrah, Touriga Franca, Trincadeira e Alicante Bouschet. A nossa vindima é manual e decorre durante a noite, nas horas mais frescas da madrugada.

Todas as uvas passam pela mesa de escolha, garantindo que só os melhores cachos chegam à fermentação, que ocorre espontaneamente, seguindo uma filosofia de intervenção mínima. O vinho estagiou parcialmente em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses e em inox também durante 12 meses, estabilização natural antes do engarrafamento.

Álcool: 13%

Disponível em garrafas 75cl e 1,5l

Pontuação:

16,5 Pts - Julia Harding /Jancis Robinson