



# Cortes de Cima

Branco 2022

A essência vibrante do Alentejo litoral, chega-nos das nossas vinhas costeiras, situadas a 3 km do oceano Atlântico, em Vila Nova de Milfontes. Seleccionamos cuidadosamente as melhores parcelas, cultivadas com dedicação sob os princípios da agricultura biológica e práticas regenerativas

Variedades: 90% Alvarinho e 10% Sauvignon Blanc

Solo: Areia limosa com seixos finos

Vinificação: Vindima manual e transporte refrigerado para a adega na Vidigueira, onde as uvas foram seleccionadas, metade do lote é desengaçado seguindo-se uma maceração pelicular de 3 dias, enquanto a outra metade é presado gentilmente em cacho inteiro. Após a decantação a frio, a fermentação espontânea ocorre em foudre.

Envelhecimento: 10 meses num foudre oval de carvalho austríaco de 2.000 litros, sobre as borras.

Álcool: 12%

Total SO<sub>2</sub>: 26mg/L

Engarrafamento sem filtração na propriedade familiar em Março 2024

Produzidas 2.000 garrafas 75cl

Pontuação:

17,5 Pts - Julia Harding /Jancis Robinson