



Cortes de Cima

Branco 2023

Aroma elegante, intenso e complexo, com notas de limão em conserva, feno fumado e madressilva. No paladar, a acidez vibrante confere frescura e precisão, estruturando a fruta e prolongando o vinho até um final salino, marcado por uma envolvente sensação marítima.

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: 60% Alvarinho e 40% Sauvignon Blanc

Vinificação: As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em ambiente refrigerado até à adega na Vidigueira, onde foram cuidadosamente selecionadas e prensadas em cacho inteiro. Após uma ligeira decantação, a fermentação decorreu com leveduras indígenas em foudre austríaco

Estágio: 10 meses em foudre oval de carvalho austríaco de 2000 litros, sobre as borras totais, seguido de 6 meses em inox sobre as borras finas.

Álcool: 11%

Total SO₂: 43mg/L

Engarrafamento sem filtração na propriedade familiar em Dezembro 2024

Produzidas 3.000 garrafas 75cl



PT-BIO-03
Agricultura Portugal

CORTES
deCIMA