



Chaminé

Branco 2022

Enérgico e repleto de sabor, o nosso Chaminé branco é produzido a partir de uvas cultivadas nos solos arenosos das nossas vinhas costeiras em Vila Nova de Milfontes e nos solos calcários no interior da Vidigueira, resultado de uma agricultura biológica, com práticas regenerativas.

As uvas 100% cultivadas na propriedade foram vindimadas e selecionadas manualmente, tiveram contato parcial com película, foram depois prensadas lentamente em cacho inteiro e fermentadas por leveduras indígenas em inox. A conversão maloláctica completa teve lugar. Os vinhos foram clarificados e misturados em tanque onde envelheceram sobre borras por 18 meses antes do engarrafamento em fevereiro de 2024.

Aromas tropicais vibrantes e herbáceos numa estrutura enérgica de acidez crocante, com uma textura cremosa subtil.

Variedades: Sauvignon Blanc, Alvarinho, Moscatel e Viognier

Álcool: 12%

Produzidas 13000 garrafas 0,75cl