



Cortes de Cima

Branco 2021

Um vinho que expressa o equilíbrio entre a frescura de Vila Nova de Milfontes e o sol da Vidigueira.

Das vinhas do litoral plantadas nas areias frescas da costa atlântica numa relação de equilíbrio: o Alvarinho e Sauvignon Blanc com Vionier das vinhas do interior, na Vidigueira. Colheita manual noturna com escolha dos cachos na chegada à adega antes da prensagem e decantação a frio.

Os vinhos fermentaram espontaneamente com leveduras indígenas seguindo uma filosofia de intervenção mínima. Parte do lote estagiou em barrica usada de Carvalho Francês de 500 litros e foudre, durante 12 meses. Estabilizado naturalmente e engarrafado com ligeira filtração em Março de 2023.

Álcool: 11%

Engarrafamento na propriedade familiar
Produzidas 7.000 garrafas de 75cl