



Chaminé

Tinto 2021

A 2ª geração do nosso clássico de sempre. Das nossas diferentes vinhas expressa a frescura e a elegância de um novo Alentejo – o resultado da nossa dedicação aos princípios da agricultura biológica e práticas regenerativas aliadas a intervenção minimalista na adega.

Revela aromas perfumados a cereja preta, pétalas de rosa secas, especiarias e um conjunto de ervas aromáticas mediterrânicas que conduzem a um paladar suculento e vibrante, bem equilibrado numa estrutura elegante de taninos.

Variedade: Touriga Franca, Syrah, Trincadeira e Alicante Bouschet

Solo: Argilo-calcários, argilo-graníticos e areia limosa com seixos finos de origem vulcânica

Localização: Cortes de Cima, Vidigueira e Vila Nova de Milfontes

Colheita: Um inverno com precipitação generosa (555mm) aliados a uma primavera e verão com temperaturas amenas permitiram-nos uma vindima com fruta equilibrada e acidez refrescante.

Vinificação: Vindima manual noturna, fermentação espontânea com 30% cacho inteiro, duas semanas de maceração com pouca extração.

Envelhecimento: Barricas de carvalho francês usado e inox

Álcool: 13.5%

Engarrafamento sem filtração na propriedade familiar na Primavera de 2024
Disponível em garrafas 75cl e 1,5l

Pontuação:

16,5 Pts - Julia Harding /Jancis Robinson