

COLHEITA TARDIA

O heptágono, a nossa História. Cada vértice representa um século e, em conjunto, o culminar de sete séculos de vindimas, de Histórias e de Vinhos. A Colheita Tardia assinala o fim de uma refeição, à mesa, e o fim de uma vindima, na vinha, com a colheita manual dos melhores bagos, nas manhãs frias de outubro, em plena fase Botrytis Cinerea.

ATÉ SEC.XV

SEC.XVI

SEC.XVII

SEC.XVIII

SEC.XIX

SEC.XX

SEC.XXI

VINHO BRANCO IG LISBOA 2021

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas foram prensadas inteiras numa prensa vertical e cada dia de vindima foi vinificado separadamente. A fermentação foi interrompida quando se encontrou o equilíbrio ideal entre grau alcoólico, doçura e acidez. O lote foi feito após a fermentação e o estágio decorreu em barricas usadas de carvalho durante 12 meses. Posteriormente o vinho estagiou um ano em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor dourada. No nariz, tem um aroma intenso de grande complexidade que evolui no tempo. Inicialmente sobressaem aromas a mel, para evoluir para compota de laranja amarga, terminando com um carácter mais fresco e químico da cidreira fresca. A madeira não se dá a conhecer conferindo complexidade numa perfusão de aromas diferentes.

Na boca é untuoso, apresentando um grande volume em que a acidez e álcool são equilibrados pela doçura, num conjunto muito elegante e persistente. O seu sabor é inicialmente marcado pelo impacto de mel e de toranja, terminado com notas apimentadas.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS:

Acompanha foie gras, sobremesas ou queijos de meia cura.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5%
Acidez Total	8,34
PH	3,29

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	0,62
EAN	5600390414811
ITF	05600390414811
Nº Garrafas/Caixa	1
Nº Garrafas/Paleta	120
Peso Caixa (Kg)	0,62
Volume Caixa (m ³)	0.003
Nº Caixa/Fiada	60
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	240

CASTAS

60% Semillon, 40% Petit Manseng.

COLHEITA / VINDIMA

Fruto das condições climáticas do ano, este colheita tardia é um vinho obtido a partir de uvas 100% Botrytisadas. A vindima foi feita em várias passagens, colhendo a cada passagem, apenas os cachos que cujo o grau de desidratação era o desejado. A vindima da casta Semillon decorreu durante o Mês de Novembro em 3 passagens pela vinha e a vindima da casta Petit Manseng foi feita em Dezembro em apenas 2 passagens pela vinha.

