

### Descrição Geral

Um alvarinho muito elegante com aromas típicos da casta, predominando os aromas a frutos maduros e com uma estrutura complexa, conferido pela madeira de Castanho durante 18 meses.

A harmonia e delicadeza do sabor frutado, pouca acidez, fresco e estruturado, fazem deste vinho um vinho singular no mundo dos vinhos.

### Descrição da Prova

**Casta** 100% Alvarinho

**Teor Alcoólico** 13,0% Vol.

**Aspecto** Límpido

**Cor** Citrina / Palha / Dourado

**Aroma** Típico da casta, predominando os aromas de frutos complexos, resultado do envelhecimento em barrica.

**Sabor** Revela grande elegância e macieza, delicado, harmonioso e com um final de boca muito longo e persistente. Muito estruturado e aveludado.

### Processo de elaboração

Este vinho foi inspirado nas tradições dos nossos antepassados, com uvas provenientes de uma única parcela, onde maceraram e fermentaram com a película em regime de curtimenta total, finalizando com um estágio longo com batonage em Toneis Velhos de Castanho, que foram recuperados e restaurados e que são utilizados pela nossa família há mais de 80 anos na elaboração deste vinho de uma forma tradicional. **Edição Limitada a 100 garrafas Magnun e 2000 garrafas de 0,75 Lt.**



O Enólogo

Eng.º João Pereira