



Hachiko Branco Colheita

Ano de Colheita: 2018

Região: Alentejo

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Volume Álcool: 12,5 %

Enologia: Carlos Eduardo

Castas: Arinto e Antão Vaz

Vinificação: Uvas das melhores parcelas norte Alentejanas foram colhidas pela frescura da manhã, desengaçadas e submetidas a maceração a frio durante 24 horas. O mosto clarificado, fermentou a temperatura controlada em cuba de inox.

Nota de Prova: Vinho de cor citrina e viva, garantindo-se o equilíbrio entre fruta e acidez. Equilibrado e de boa frescura, permite ser a escolha ideal e um bom parceiro gastronómico.

Frutado / Fruity



Seco / Dry



Encorpado / Fullbodied



Frescura / Freshness



Temperatura de Serviço: Fresco, 7-10°C



Hachi, o akita japonês, o mais leal de sempre que, após a morte súbita do seu dono, esperou-o durante 10 anos na estação de comboios onde o recebia diariamente. Debilitado, devido à fome, doenças e lutas, acabou por morrer ali mesmo com a sua esperança. As estátuas, o filme impressionante e o seu vinho merecem chegar até si. Um exemplo para todos.

Hachi, the Japanese akita, the most loyal ever. After his owner's sudden death, he waited for 10 years at the train station where he used to daily meet him. Weakened, due to hunger, diseases and struggles, he eventually died right there along with his hope. The statue, the stunning film and its wine deserve to reach you. An example for all of us.