RIESLING 2012
COLHEITA BRANCO

Castas: Riesling (100%)

Álcool: 13,5% em Volume

Estágio: Inox

Vinificação: Vindima manual em caixas de 25Kg, seguida de escolha apertada em mesa de seleção. Prensagem direta sem esmagamento, com defecação natural. A fermentação alcoólica ocorreu a 12ºC

Conservação: Conservar a 16-18ªC. Servir a 8ºC, para ser bebido a 10ºC

Gastronomia: Excelente com pratos fumados em geral, nomeadamente peixes fumados e de confecção simples. Acompanha muito bem pratos de frutos do mar e algumas sobremesas á base de frutas

Notas de Prova: Amarelo citrino limpo, notas de toranja fresca com alguns toque químicos. Na prova tem uma textura rica, com boa persistência e frescura

RIESLING 2011
RESERVA BRANCO - EDIÇÃO LIMITADA

Castas: Riesling (100%)

Teor Alcoólico: 13,5% em Volume

Estágio: 100% estagiado em barricas de carvalho francês

Vinificação: Vindima manual em caixas de 25Kg, seguida de escolha apertada em mesa de selecção. Prensagem directa sem esmagamento, com defecação natural. A fermentação alcoólica ocorreu a 12ºC

Conservação: Conservar a 16-18ªC. Servir a 8ºC para ser bebido a 10ºC

Gastronomia: Excelente com pratos fumados, nomeadamente peixe fumado e de confeção simples, marisco e sobremesas á base de fruta

Notas de Prova: Este Riesling oscila entra a pureza e mineralidade do Riesling puro e aromas de início de vindima tardia

"Deus tira com uma mão e dá com a outra". Em 2011 a nossa vinha foi arrasada por míldio produzindo cerca de 19.000 kg dum total de 33 ha de vinha. Lá para o fim da vindima uma segunda produção (conhecida como netas) no Riesling começa a querer dar sinais de amadurecer, com sabores dignos de algo divino. Vindimado a 2 de Novembro, este Riesling oscila entra pureza e mineralidade do Riesling puro e aromas de início de vindima tardia.

Stock off