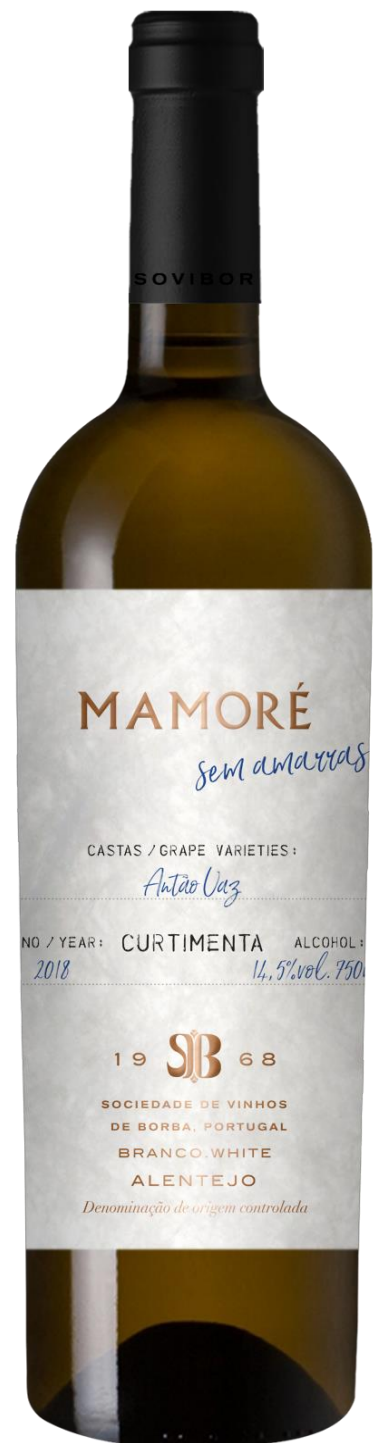


MAMORÉ SEM AMARRAS CURTIMENTA

2018

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Antão Vaz (Vinha Velha de sequeiro em solos de xisto)
Vindima	Manual para caixas pequenas de 12Kg
Vinificação	Uvas arrefecidas em câmara frigorífica para 12°C antes de serem vinificadas. Vinificação tradicional em lagar de mármore com pisa a pé e maceração total até ao final de fermentação.
Estágio	Barricas de carvalho francês de 3ª utilização e ânforas de barro cru.
Notas de Prova	Aromas de perfil oxidativo e complexo, com notas de ameixa branca madura e nuances vegetais muito frescas. Boca intensa, volumosa e estruturada com final de grande persistência.
Álcool	14,5% vol.
Acidez Total	6,2g/L



Seja responsável. Beba com moderação.