

Vinho

SENTIDOS Paladar Branco 2025



DENOMINAÇÃO	IGP Vinho Regional Algarve		
CASTAS	53% Touriga Nacional 27% Syrah 15% Aragonez 5% Tinta Caiada		
TEOR ALCOÓLICO	12% Vol.		
CRONOLOGIA	Engarraamento Lançamento Consumo	Fev 2026 Mar 2026 2026 - 2028	
PRODUÇÃO	750 ml / 2977 Garrafas		

IDENTIDADE

Vinho branco elaborado com 4 castas tintas (Blanc de noir). Vinho leve, seco e agradável para o dia a dia.

NOTAS DE PROVA

Um vinho branco elegante feito com uvas tintas. Cor límpida, transparente e brilhante com ligeiras notas de amarelo, com aromas delicados de pêssago e citrinos. Na boca é elegante e cremoso, com notas de meloa cantaloupe, com um toque de acidez refrescante que conduz o vinho a um agradável final salino.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 7 e 10°C. Harmoniza bem com peixes de mar, saladas ou marisco, ou para desfrutar por si só.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O mosto de lágrima é obtido através da prensagem dos cachos inteiros das uvas tintas, fermentado e estagiado em inox e em cubas em forma de ovo. Estágio sobre borras totais durante 6 meses.

