



## LATE HARVEST 2012

**Filosofia:** Um elegante vinho doce, resultante da desidratação e consequente aumento de açúcares nas uvas, que foram deixadas na vinha durante várias semanas após a maturação ideal.

**Ano de Colheita:** Ano notável para os vinhos brancos da nossa região. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

**Idade das Vinhas:** 17 anos.

**Castas:** Semillon.

**Vinificação:** Refrigeração das uvas, prensagem, decantação de mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

**Engarrafamento:** Março 2013.

**Informação técnica**

**Álcool / Volume:** 13,5%

**Acidez Total:** 7,80 g/l

**pH:** 3,03

**Açúcar Redutor:** 95 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspecto cristalino, cor dourada.

**Aroma:** Compota de laranja, alperce e frutos cristalizados.

**Palato:** Textura rica e untuosa, figos maduros e marmelada. Paladar equilibrado com um final longo e persistente.

**Data ideal de consumo:** 2013 – 2017

**Formatos Disponíveis:** 375 ml.