



## ESCOLHA 2014

O seu excelente corpo e concentração devem-se à escolha de uvas com excelente maturação e à fermentação e estágio com “bâtonnage” durante 6 meses em barricas especialmente seleccionadas em França para a casta Loureiro.



### VISUAL

Límpido e cor citrina.



### AROMA

Aromas florais, flor de laranjeira. Frutado, bem combinado com o abaculhado e fumado resultante do estágio em barricas de 225 litros de carvalho francês de Nevers.



### PALADAR

O seu excelente corpo e concentração devem-se à escolha de uvas com excelente maturação e à fermentação e estágio com “bâtonnage”. O final de boca é longo e complexo próprio de um grande vinho.



### CASTAS

100% Loureiro.

### VINIFICAÇÃO

Prensagem de uvas inteiras em prensa pneumática (baixa pressão). Eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação a frio do mosto durante 48 horas (eliminação de borras).

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12%

Estágio: Fermentação e estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 301 | EAN: 5604882999107