

PRIVATE SELECTION BRANCO 2018

Este vinho nasce em 2001 com o intuito de desafiar o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. A maturidade da vinha, da inusitada casta Semillon, aliada à seleção cuidadosa dos fornecedores de barricas tem vindo a reforçar o registro sólido, rico e complexo deste vinho.



VISUAL

Aspecto cristalino, cor palha.



AROMA

Alperce e casca de limão confitado, misturados com notas de cravinho, noz moscada e algum chocolate branco.



PALADAR

Amplio e rico, predomina a fruta de polpa branca pontuada com notas de pimenta branca. Untuoso, com um final longo e elegante.

CASTAS

Semillon.

PRÊMIOS

Concurso Vinhos de Portugal - Best White Wine | 2016; Grande Ouro Big Gold | 2013; Wine Enthusiast - 91 pts | 2015; Wine Spectator - 91 pts | 2014; Wine & Spirits - 91 pts / Year's Best Portuguese Whites | 2014; Wine Advocate / Robert Parker - 90 pts | 2013.

VINIFICAÇÃO

As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos com pressões baixas, permitindo extrações cuidadas para um mosto rico. A decantação é mais curta do que o habitual, o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: Sobre borras de fermentação acompanhado por batonnage. Após enchimento, permaneceu 6 meses em garrafa, com maturação controlada.

Idade das vinhas: 23 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 330 | EAN: 5601989991546

