



## SPECIAL HARVEST 2012

Só em alguns anos e condições muito especiais se consegue este vinhos.



### VISUAL

Cor amarelo dourado.



### AROMA

Aromas complexos de casca de laranja, evolução de madeira, mel e notas florais da casta Loureiro com evolução positiva.



### PALADAR

Na boca é doce com uma acidez equilibrada e vibrante. Termina longo com grande complexidade.



### CASTAS

90% Loureiro, 10% Arinto.

### VINIFICAÇÃO

No final do processo, as uvas são então prensadas, em prensa vertical e o mosto de elevada concentração em açúcares fermenta parcialmente em barricas usadas. O processo de fermentação é lento e termina no final do Inverno. Naturalmente a fermentação é interrompida pelo frio e o mosto/vinho fica com cerca de 12% de volume de álcool e um teor de açúcar bastante superior a 100g/l.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12%

### FORMATOS DISPONÍVEIS

375ML | Cod.: 262 | EAN: 5604882949102