



PRINCIPAL

BAIRRADA

CALCARIO3 DO PRINCIPAL CHARDONNAY 2022

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. Aqui, a mais importante casta branca do mundo, a Chardonnay, é produzida e vinificada numa adega que funciona por gravidade. Para além do vinho branco icónico da propriedade, o Principal, produz-se um outro vinho que aproveita as maravilhosas características destes solos calcários e desta casta: Calcario3 do Principal Chardonnay.



Visual

Amarelo limão com ligeira tonalidade esverdeada



Aroma

Aroma cativante de fósforo queimado combinado com aromas tropicais e de pedras molhadas.



Paladar

Corpo médio, acidez vibrante e mineralidade linear que dança no palato, dando uma sensação de “água de mina” que permanece até ao final.

Castas

100% Chardonnay

Vinificação

Ligeira maceração pré-fermentativa a frio. Prensagem suave na prensa “Coquard”. Fermentação por parcelas, em aço inoxidável com controlo de temperatura, passando depois para barricas de 300 litros carvalho francês (5-15% novas) onde termina a fermentação e inicia o estágio. Bâtonnage apenas nos primeiros meses (4 a 6 meses). Malolática pode ocorrer em algumas barricas.

Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: O estágio nas barricas dura entre 6 a 9 meses, passando depois para grandes tonéis de 2000 litros de madeira usada (carvalho francês) onde permanece cerca 3 meses até ao engarrafamento. É lançado no mercado com até 2 meses de garrafa.

Formatos disponíveis

6 x 750ML | Cod.: 575 | EAN: 5600364994257