

70/30

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Patrícia Santos

CASTAS

Fernão Pires e Siria

O VINHO

"Este vinho nasceu da simplicidade e do poder de despertar a curiosidade. A simplicidade de ser feito de 70% da força da maturação da Cova da Beira de onde vêm as cerejas tão nossas, tão portuguesas e tão da Beira Interior e 30% da frescura que só vinhas em altitude e junto à Serra podem dar ao vinho como é o caso de Pinhel. Um rótulo, de apenas 4 algarismos separados por uma barra, que nos desperta a curiosidade e nos faz perceber que o Interior Beirão tem vários ADN's. Aquele ADN da força do sol e do calor que faz uma vinha trabalhar até quando é de noite, e o ADN da neve e da Serra que nos dá frescura. O 70/30 representa não só um lote, mas também um equilíbrio. Esse equilíbrio é a chave para qualquer relação... a minha, a vossa, a nossa este equilíbrio nasce assim o primeiro vinho a juntar a força e a frescura de duas sub-regiões na incrível região da Beira Interior."

VINIFICAÇÃO

Fermentação em inox com batonnage

ESTÁGIO

100% Inox

NOTAS DE PROVA

Cor: Limão, com notas de mel.

Nariz: Frutado e vegetal, com aromas a fruta mais madura como maçã e marmelo. Nuances de pimenta branca. Muito mineral e explosivo Boca: Intenso, denso e fresco. Dominam as notas vegetais secas, a pedra raspada e a fruta madura, que lhe dão um tom misterioso. Acidez bem vincada, complexo e muito vivo na boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,68 g/l | **pH:** 3,34

