

ESCONDIDO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Aníbal José Coutinho, Vera Moreira e António Ventura

CASTAS

Alvarinho e Arinto

O VINHO

Os dois escondidos são as mais pequenas produções portuguesas. Derivam de uma vinha de 4000 plantas localizada na quinta familiar perto de Negrais, Sintra. Aníbal José Coutinho interpreta a tradição de Bordéus, onde passou uma temporada, num terreno atlântico similar, utilizando castas portuguesas e francesas. Com intensos estágios em barricas e em garrafa, são vinhos de grande complexidade, caráter e longevidade.

Sugestões Gastronómicas

Excelente com pescado de linha, bacalhau e salmão. Perfeito com queijos, farinheiras e alheiras. Escolha acertada em mesas exigentes. Servir a 9-11°C

VINIFICAÇÃO

O vinho fermentou em cortimenta total e estagiou numa barrica nova de carvalho francês, com tosta média.

NOTAS DE PROVA

Notas de prova

Muito cítrico e mineral, alguma nota de ananás sugere a sucrosidade que a boca confirma e amplia. A madeira deu-lhe a gulosa presença de baunilha e especiarias. Temos vinho para beber, comer e guardar, até acabarem as 300 garrafas produzidas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% vol

PRÊMIOS

Revista Grandes Escolhas 17,5/20

Revista de Vinhos 18/20



ESCONDIDO

