

FONTE DA VILA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Branco

CASTAS

Síria

O VINHO

As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo.

A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

VINIFICAÇÃO

Um trabalho delicado de criação de um vinho exclusivo e sublime, proveniente de escolha da Casta Síria na nossa vinha mais velha. Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, selecionadas da Vinha Fonte da Vila, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram prensadas em cacho inteiro em prensa pneumática. Fermentação em Inox e estágio em barricas de Carvalho francês, sobre borras finas, durante 30 meses. Estágio em garrafa 4 meses.

NOTAS DE PROVA

Um vinho de de grande complexidade aromática, mostrando tanto intensidade como precisão e elegância. Notas de frutos secos, pólvora, trufas e toranja, em prova temos um casamento perfeito entre a cremosidade e a frescura

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,35 gr/l | **pH:** 3,12

