

INFINITUDE SEMILLON & CHARDONNAY

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Chardonnay e Semillon

O VINHO

Uma aposta original num lote de castas clássicas francesas, plantada num pequeno planalto de horizontes amplos, à vista da Serra mas fora da sua sombra, é a parcela com maior exposição solar, daí o nome, e aos ventos refrescantes do Atlântico. Solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação das duas castas pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e iniciou a fermentação espontânea em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias.

NOTAS DE PROVA

Um vinho elegante que alia as notas tropicais e frescas da Chardonnay às notas mais maduras e vegetais da Semillon.

SERVIR / DESFRUTAR

Gastronomicamente versátil ou para apreciar por si só. Servir a 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,3% | **Acidez Total:** 5,2 g/L | **pH:** 3,37



in • fi • ni • tu • de
(Qualidade do Que é Infinito)
vinhos da serra de colares
portugal

