

INFINITUDE VIOGNIER & CHARDONNAY

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay e Viognier

VINIFICAÇÃO

Uvas resultantes de maturações lentas e equilibradas. Apenas os melhores cachos foram recebidos. Uvas resultantes de maturações lentas e equilibradas. Apenas os melhores cachos foram recebidos. As castas das suas parcelas foram vinificada separadamente, de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de bica aberta, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 24-48h e fermentou em depósitos de inox com controlo de temperatura (16-18°C) durante 14 dias. O Chardonnay fermentou em barricas de carvalho francês, durante 9 meses. Engarrafado a Fevereiro 2024.

NOTAS DE PROVA

De aspeto visual apresenta uma limpidez brilhante de cor citrino com uma intensidade média e uma lágrima de persistência moderada. O aroma é de intensidade pronunciada a notas florais e tropicais. O sabor nota-se a ausência de doçura, de acidez equilibrada, com teor alcoólico suficiente, de corpo redondo com taninos elegantes e secos. Aroma de boca é de superior qualidade, como para o nariz. A persistência é de boa intensidade e de qualidade agradável, bem equilibrado.

É um vinho com um potencial de envelhecimento de cerca de cinco anos, pode ser consumido no imediato. No que respeita a harmonizações gastronómicas é versátil ou para apreciar por si só. Servir 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,45

