

QUINTA DA BIAIA 750 - CHARDONNAY

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay

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

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, 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 (25% novas), com bâtonnage semanal, durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

Um vinho rico e complexo, com muitas notas de fruta branca (pêra, maçã, e melão), notas de fumados (avelã, amêndoas torradas) e notas vegetais (erva cortada, folha de chá). Na boca, é muito volumoso, fresco e cremoso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 6,29 gr/l | **pH:** 3,25

