



ALMANUA F 2024

FICHA TÉCNICA

Almanua F reflete a influência marítima na sua essência: fresco, salino e com profundidade de boca. É um vinho para apreciadores que valorizam o detalhe, combinando conhecimento e precisão na sua criação.

Elaborado a partir das castas Arinto e Alvarinho, com fermentação malolática total e estágio em Foudre de carvalho francês de 2500 litros, este vinho ganha profundidade e revela um equilíbrio notável entre a acidez total e o volume de boca com estrutura, resultando em um branco elegante e sofisticado, com grande potencial de guarda.

REGIÃO Vinho Verde DOC Terroir Marítimo

CASTAS Arinto, Alvarinho

ÁLCOOL 13%vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 6.4

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.30

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.30

TERROIR MARÍTIMO

CLIMA

Moderado marítimo. Vinhas em local próximo do mar com Inverno ameno e Verão quente e seco. A brisa marítima traz salinidade, frescura e uma amplitude térmica moderada durante a maturação, o que favorece o perfil aromático intenso.

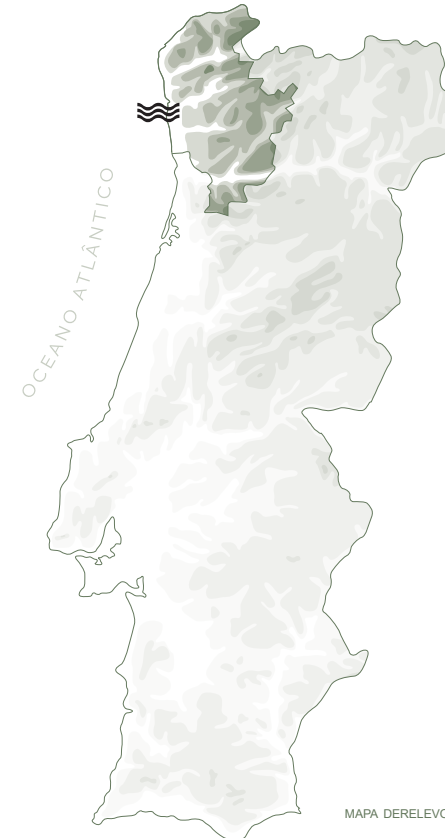
SOLO

Granítico com teor de argila superior à média da região e fértil. Este solo muito específico aumenta a estrutura e a complexidade dos vinhos, moderando o perfil de acidez das uvas.

PERFIL

Aroma moderado mostrando um perfil mais rústico e artesanal fruto da malolática completa e da exclusividade do lote entre arinto e alvarinho. Volume de boca com estrutura e persistente.

Terroir Marítimo



TAMANHOS DISPONÍVEIS

