

FLOR DE ANEXO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Orange Wine

ENÓLOGO | Manuel Costa Vargas

CASTAS

Antão vaz, Arinto e Roupeiro

O VINHO

Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas criteriosamente seleccionadas e vindimadas à mão em caixas de 15kg, das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro.

VINIFICAÇÃO

Resultado de um lote de vinhos onde usámos para fermentação as tradicionais Talhas de Barro (Ânforas) de inspiração romana, e simultaneamente, modernos lagares de aço-inox com temperatura controlada. Para o lote fermentado pelo processo “romano”, as uvas fermentaram em curtimenta com a totalidade das películas e não foram utilizadas bombas mecânicas, todo o enchimento das “Talhas de Barro” foi efectuado manualmente e a fermentação foi efectuada por leveduras indígenas sem controlo de temperatura.

ESTÁGIO

O Lote fermentado em aço inox estagiou 1 ano em barricas usadas de carvalho francês sem qualquer correção de SO2.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarelo alaranjado. Nariz intenso, com fruta branca e notas de frutos tropicais. Marmelada, mel e frutos secos. Equilíbrio aromático entre os apontamentos de tosta da barrica e o mineral da talha de barro. O paladar é macio, volumoso e envolvente. Final de boca com boa acidez refrescante revelando-se seco, firme mas muito agradável e gastronómico.

SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhamento de carnes brancas, patés, presunto com gordura e boa cura, peixes de forno, massas, risottos e ...queijos...principalmente queijos!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5.9g/l | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** 1,2g/L



ALENTEJO