



**Castas:** Malvasia / Verdelho / Bastardo Branco / Posto Branco / Formosa / Dona Branca /

(entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

**Vinhos:** 5 parcelas distintas / Idade média das vinhas superior a 100 anos

(algumas com Produção Integrada® ou em certificação para Biológica)

**Solos:** Granito (predominância de quartzo e mica) / Xisto / Argila

**Ano Vitícola:** Ano com fruta de boa qualidade / Sem qualquer incidência de doenças / Algum escaldão

**Vindima:** 2 de setembro 2023 / Vindima Manual / Caixas de 20kg

**Vinificação:** Pisa-a-pé com engaço / Maceração pré-fermentativa de 24h / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) em barricas e em inox / Fermentação malolática completa

**Estágio:** 70% em Barricas de Carvalho Francês com 3 a 6 usos e 30% em Inox

**Engarrafamento:** 2120 garrafas em Maio de 2024

**Características Físico-químicas:** Álcool: 13,4% | Acidez Total: 5,40 | pH: 3,64 | SO<sub>2</sub> Total: <40 |

Açúcares Totais: <0,5

