



GUYOT BRANCO 2018

Filosofia: Expressar a riqueza de um terroir único num vinho elegante e subtil.

Origem: Uvas provenientes de vinhas muito velhas, com idades superiores a 90 anos, em solos arenosos de origem granítica e a altitudes superiores a 500m.

Castas: Field Blend, com mais de 20 castas presentes onde predominam a Códega e Rabigato.

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, seguida de uma maceração a frio durante 2 dias a uma temperatura de 10°C. Fermentação parcial em barricas de 500 litros de carvalho francês com leveduras indígenas e em cubas de inox a temperatura controlada de 17°C.

Estágio: Barricas de 500 litros de carvalho francês por 10 meses.

Data de Engarrafamento: Julho de 2020.

Nota de Prova: Cor amarelo palha de aspeto cristalino, aroma de fruta madura com nuances tropicais envolta em leve tosta de barrica que confere harmonia e complexidade. Na boca apresenta um perfil muito fresco e untuoso exibindo uma conjugação entre fruta e especiarias com uma acidez crocante que o faz prolongar.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 12,5 %

Acidez Total: 6 g/dm³

pH: 3,16

Açúcares Residuais: 2 g/L