

CONDE VIMIOSO



VINHA DO
CONVENTO

CONDE VIMIOSO VINHA DO CONVENTO BRANCO 2019

O *Conde Vimioso Vinha do Convento* conta a história de um *terroir* único, de um ambiente singular, de uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado. Uma generosa dádiva deixada pela natureza há mais de 400.000 anos, pela mão do rio Tejo que por ali passou. Engarrafado em anos verdadeiramente excepcionais, é um vinho pensado para que o legado e a magia daquela vinha perdurem pelas próximas décadas.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM Vinho Regional Tejo

CASTAS 100% Arinto

TIPO DE SOLO Calhau rolado

VINDIMA/VINIFICAÇÃO Após vindima manual das parcelas pré-selecionadas, durante a qual se procedeu a uma criteriosa escolha das uvas, estas foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se o desengace e uma maceração pelicular de algumas horas a baixa temperatura. Após uma prensagem suave, seguiu-se uma maceração longa a 6°C, durante 8 dias, com as borras e posteriormente a decantação estática. A fermentação alcoólica iniciou-se, com temperatura controlada, em cuba de inox, passando o mosto a meio da fermentação alcoólica para barricas de carvalho francês de 500lts, onde permaneceu durante um ano com as borras finas.

ESTÁGIO 12 meses em 2 barricas novas de 500lts de carvalho francês.

ÁLCOOL 13% vol. ACIDEZ TOTAL 6g/l AÇÚCARES <2 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor citrina brilhante. Aroma intenso e muito elegante, com predominância de notas cítricas diversas, como a lima e a toranja. Na boca é complexo, profundo e estruturado, com uma acidez viva, mas muito bem integrada, que lhe dá uma grande frescura e persistência. No longo final de boca persiste a mineralidade, algumas notas de frutos secos e um leve fumado. um vinho com grande potencial de envelhecimento.