



SOLO ÚNICO 2022

Este vinho nasce de uma parcela selecionada da Quinta do Ameal (Marejão). É um vinho singular, complexo e pleno de caráter.



Visual

Amarela com tonalidades verdes



Aroma

Fresco, complexo, mineral e fruta citrina leve em todo conjunto



Paladar

Vivo, untuoso e com bom volume. Final persistente e refrescante.

Castas

Loureiro

Vinificação

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de concreto (20% em ovos de concreto e 80% em cubas retangulares) durante cerca de 15 dias

Informação técnica

Álcool: 11,5%

Estágio: Sobre borras totais, 20% em ovos de concreto e 80% em cubas de concreto retangulares, durante 8 meses

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 485 | EAN: 5604882979109