

CALCARIO3 DO PRINCIPAL CHARDONNAY 2023

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. Aqui, a mais importante casta branca do mundo, a Chardonnay, é produzida e vinificada numa adegas que funciona por gravidade. Para além do vinho branco icónico da propriedade, o Principal, produz-se um outro vinho que aproveita as maravilhosas características destes solos calcários e desta casta: Calcario3 do Principal Chardonnay.



Visual

Amarelo brilhante com ligeira tonalidade esverdeada.



Aroma

Aroma cativante de fósforo, frutos cítricos e de caroço combinados com pedras molhadas.



Paladar

De corpo médio, com uma acidez vibrante e uma mineralidade linear que dança no palato, dando uma agradável sensação de frescura brilhante e crocante que se prolonga até ao final.

Castas

100% Chardonnay

Vinificação

Maceração pré-fermentativa ligeiramente refrigerada. Prensagem suave em prensa “Coquard”. Fermentação em lotes, em inox com controlo de temperatura, passando depois para barricas de carvalho francês de 300 litros (5-10% novas) onde termina a fermentação e começa o estágio. Bâtonnage apenas nos primeiros meses (4 a 6 meses). Pode ocorrer maloláctica em algumas barricas.

Informação técnica

Álcool: 13,44%

Estágio: O envelhecimento em barricas dura entre 6 a 9 meses, antes de passar para grandes tonéis de 2000 litros de madeira usada (carvalho francês) onde permanece mais 3 meses até ao engarrafamento. É lançado no mercado com dois meses de envelhecimento em garrafa.

Formatos disponíveis

6 x 750ML | Cod.: 575 | EAN: 5600364999252