



Chaminé

Tinto 2020

Um clássico de sempre, um lote que expressa a frescura e a leveza de um Alentejo renascido.

Das nossas vinhas na Vidigueira, em solos argilo-calcários, crescem as uvas que usamos neste lote composto por Syrah, Touriga Franca, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet. A nossa vindima é manual e decorre durante a noite, nas horas mais frescas da madrugada.

Todas as uvas passam pela mesa de escolha, garantindo que só os melhores cachos chegam à fermentação, que ocorre espontaneamente, seguindo uma filosofia de intervenção mínima. O vinho estagiou parcialmente em barricas usadas de carvalho francês e inox durante 10 meses, estabilização natural antes do engarrafamento.

Álcool: 13%

Engarrafamento na propriedade familiar em Março 2022

Disponível em garrafas 0,75l