



LATE HARVEST 2015

Filosofia: Um elegante vinho doce, resultante da desidratação e consequente aumento de açúcares nas uvas, que foram deixadas num talhão da vinha dos Perdigões durante várias semanas após a maturação ideal.

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 19 anos.

Castas: Semillon.

Vinificação: Refrigeração das uvas, prensagem, decantação de mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Março 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14 %

Acidez Total: 8,18 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 85 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto cristalino, cor dourada.

Aroma: apontamentos florais, tangerina e alguma casca de laranja, misturados com notas de fruta confitada.

Palato: Textura rica e untuosa, com notas de citrinos e amêndoa torrada. Paladar equilibrado com um final longo e persistente.

Data ideal de consumo: 2016 – 2020

Formatos Disponíveis: 375 ml