



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS ORIGEM 2022

VINHO VERDE BRANCO DOC

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha, atractivo.
Aroma rico e complexo com notas de fruta fresca de maçã evoluindo para fruta mais madura e tropical, envolvido por um ligeiro amanteigado resultado de uma madeira bem integrada;
Vinho seco e de acidez viva, corpo médio mas muito bem equilibrado nas suas notas de fruta e barrica, suavizando um final rico, fresco e prolongado.

VINHA

Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m.
Encosta virada a sul.

SOLO

Granito

CASTAS

Avesso

CLIMA

Atlântico - Continental.

VINDIMA

Manual à caixa de 25 kgs.

VINIFICAÇÃO

Desengace, ligeira prensagem, decantação estática a frio.
Início da fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e passagem para barricas de 400L de Carvalho francês para terminar a fermentação e estagio por 10 meses.

ESTÁGIO

Barricas de Carvalho francês durante 10 meses com batonnage..

PRODUÇÃO

2.500 garrafas 0,75l

ENÓLOGO

Diogo Lopes

PARÂMETROS QUÍMICOS

GRAU ALCÓOLICO

13% vol.