



Classificação:	Denominação de Origem Controlada Vinho Verde (D.O.C.)		
Tipo:	Branco		
Colheita:	1999		
Castas:	Predominância de Avesso, Loureiro, Pedernã e Trajadura		
Área das Vinhas:	Aprox. 10 Hectares		
Idade das Vinhas:	Média de 15 anos		
Tipo de Solo:	Xistoso, com alguma influência granítica		
Produção Média:	35 hectolitros/4,8 toneladas, por hectare		
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, durante a primeira semana de Outubro, com normais condições climatéricas; Nesta colheita alcançaram-se apreciáveis níveis na qualidade das uvas e dos mostos. Em termos quantitativos foi uma vindima regular e bastante abaixo da média para a região.		
Vinificação:	Esmagamento e Prensagem em prensa horizontal, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica → Estabilização → Colagem		
Estágio em madeira:	Parcialmente, durante a fermentação maloláctica, cerca de 40/50 dias em cascos novos de 275 litros de carvalho Português, tosta média		
Engarrafamento:	37.100 garrafas de 750ml em Maio de 2000		
Potencial:	Pelo menos 2/3 anos, se armazenado nas condições ideais;		
Análise:	Alc. 11,4	Acidez Total: 6,9 g/l	P.h.:3,42