



Classificação:	Denominação de Origem Controlada Vinho Verde (D.O.C.)
Tipo:	Branco
Colheita:	2000
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 excelentes condições climáticas; O ano ficou marcado por uma reduzida frutificação dos cachos, devido à chuva que ocorreu durante Maio, resultando numa colheita de baixo volume mas alta concentração qualitativa
Vinificação:	Esmagamento e Prensagem em prensa horizontal, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controle 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:	37.000 garrafas de 750ml em Maio de 2001
Potencial:	Pelo menos 2/3 anos, se armazenado nas condições ideais;
Análise:	Alc. 11,4 Acidez Total: 5,9 g/l P.h.:3,31