



ALMANUA F 2025

FICHA TÉCNICA

Almanua F reflete a influência marítima na sua essência: fresco, salino e com profundidade de boca. É um vinho para apreciadores que valorizam o detalhe, combinando conhecimento e precisão na sua criação.

Elaborado a partir das castas Arinto e Alvarinho, com fermentação malolática total e estágio em **Foudre** de carvalho francês de 2500 litros, este vinho ganha profundidade e revela um equilíbrio notável entre a acidez total e o volume de boca com estrutura, resultando num branco elegante e sofisticado, com grande potencial de guarda.

REGIÃO Região dos Vinhos Verdes - IG Minho - Terroir Marítimo

CASTAS Arinto, Alvarinho

ÁLCOOL 12,5%vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 5.4

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

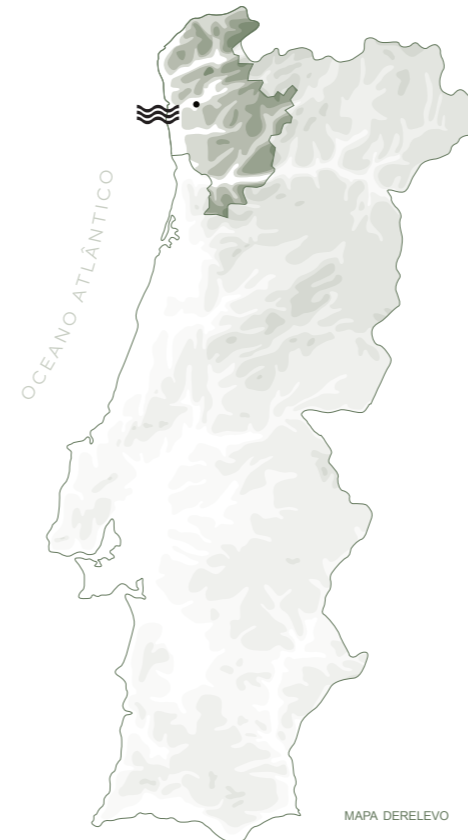
pH 3.40

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.40

TERROIR MARÍTIMO

CLIMA	Moderado marítimo. Vinhas em local próximo do mar com Inverno ameno e Verão quente e seco. A brisa marítima traz salinidade, frescura e uma amplitude térmica moderada durante a maturação, o que favorece o perfil aromático intenso.
SOLO	Granítico com teor de argila superior à média da região e fértil. Este solo muito específico aumenta a estrutura e a complexidade dos vinhos, moderando o perfil de acidez das uvas.
PERFIL	Aroma moderado mostrando um perfil mais rústico e artesanal fruto da malolática e da exclusividade do lote entre arinto e alvarinho. Volume de boca com estrutura e persistente.

Terroir Marítimo



TAMANHOS DISPONÍVEIS

