



ALMANUA 2025

Ficha Técnica

Almanua é o vinho da descoberta, da criação e da inovação, elaborado em Requião, no terroir marítimo.

Aqui a versatilidade do **Alvarinho** é explorada em combinações com outras variedades plantadas no mesmo local. O Alvarinho é sempre maioritário e as castas para o blend são escolhidas a cada colheita. O Alvarinho segue o conceito Mixtus e o vinho final resulta de fermentação em inox e madeira, sendo esta última ligeira e utilizada para conferir estrutura ao lote.

Em 2025 Manuel e Luís Cerdeira selecionaram as castas Arinto e Maria Gomes para o lote do vinho final com Alvarinho.

REGIÃO Região dos Vinhos Verdes - IG Minho - Terroir Marítimo

CASTAS Alvarinho, Arinto, Maria Gomes

ÁLCOOL 12%vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 6.3

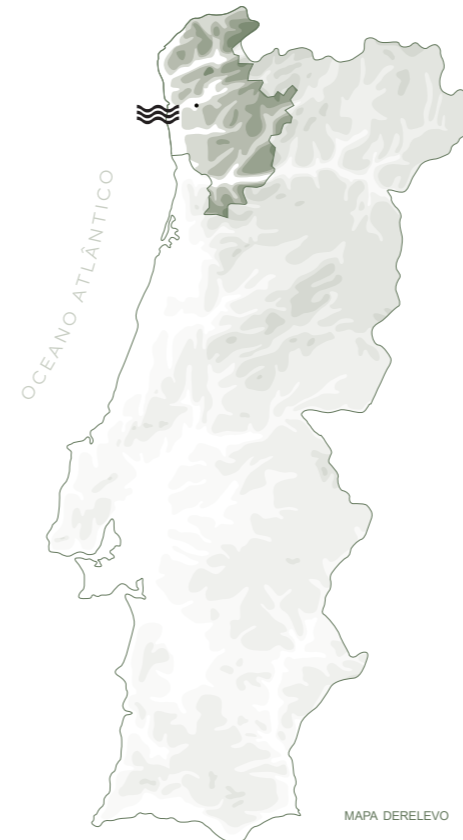
AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.2

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	Vinho intenso no aroma e redondo em boca. Acidez presente, salino e levemente frutado com potencial de envelhecimento.

Terroir Marítimo



TAMANHOS DISPONÍVEIS

