

SUSANA ESTEBAN

FOUDRE 2018

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

O Foudre 2018 provém de uma vinha excepcional de 80 anos situada na Serra de São Mamede a 700 metros de Altitude. Foi vinificado em um Foudre Alsaciano de 1961 de 1150 litros de capacidade onde ficou a estagiar durante 16 meses.

CASTAS

Mistura de castas tradicionais da Serra de São Mamede

VINDIMA

Manual em caixas de 20kg com escolha rigorosa a entrada da adega

ENGARRAFAMENTO

06.03.2020

PRODUÇÃO

1300 garrafas e 60 Magnums

ÁLCOOL

12,5%

ACIDEZ TOTAL

5,3

pH

3,28

NOTA DE PROVA

O nariz impressiona desde o primeiro momento pela sua intensidade e peculiaridade, fruto da combinação entre o aroma das vinhas da serra com a matiz do Foudre, que lhe confere uma complexidade única que se transmite na boca onde é amplo e profundo e mineral.

