

# SUSANA ESTEBAN

## FOUDRE 2022

### Vinho Branco DOC Alentejo

*O Foudre 2022 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

23 de Agosto de 2024

#### PRODUÇÃO

1349 garrafas

#### ÁLCOOL

12,5%

#### ACIDEZ TOTAL

5,9

#### pH

3,19

#### 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.

