

VINHÃO PRESTIGE 2025

DADOS TÉCNICOS

TIPO DE VINHO

Tinto

COLHEITA

2025

REGIÃO

Amare - Região Demarcada dos Vinhos Verdes



CAPACIDADE

75 cL

GARRAFA

Bordalesa Prestígio

CAIXA

12 garrafas (31cm x 34.5cm x 23.5cm)



CASTAS

Vinhão (100%)

ÁLCOOL

13 %



ACIDEZ TOTAL

7.6 (g/dm³)

ACIDEZ FIXA

7.2 (g/dm³)

AÇÚCAR

Seco



ENOLOGIA



Este vinho foi produzido a partir de uma seleção de uvas da casta Vinhão, das melhores parcelas das Vinhas do Cruzeiro e da Torre, situadas, respetivamente, nas freguesias de Bouro Santa Maria e Bouro Santa Marta, concelho de Amare, distrito de Braga. As uvas que se destinam à produção deste vinho são desengaçadas e fermentam em lagar de inox a temperatura controlada. Segue-se o estágio em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA



Límpido e cor vermelho granada. Aromas intensos a compota de uva madura. Estrutura forte, densa e concentrada. Taninos bem presentes, mas macios e bem incorporados no conjunto.

VITICULTURA



As vinhas encontram-se dispostas em socalcos, característica que confere o nome ao vinho, voltados a nascente e sul. A excelente exposição solar, as características do solo e o microclima da região contribuem para a produção de um vinho verde com notas singulares.

As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de setembro de 2025, de forma manual, talhão a talhão, sujeitas a criteriosa seleção, e transportadas de imediato para a adega, seguindo-se o processo de vinificação anteriormente descrito.

HARMONIZAÇÃO



Este Vinhão combina a frescura típica do Minho com um perfil mais redondo e envolvente. Aromas de frutos vermelhos maduros e textura macia tornam-no versátil à mesa. Perfeito para pratos fortes, típicos da região, como o sarrabulho, o arroz de cabidela, a lampreia e o bacalhau.