



1000 CURVAS

E-mail: info@1000curvas.wine

Rua da Castanheira, N28.

Tel.: (+351) 932762768 4640-477 – Santa Leocádia

www.1000CURVAS.wine

Baião - Portugal

FICHA TÉCNICA

1000 CURVAS OAK MATURE



Vinho Regional Minho.

Elaborado com uvas Chardonnay e Alvarinho de vinhas que completam agora 15 anos, plantadas em terraços tradicionais no Douro Verde em solos de matriz granítica de compasso estreitos, num clima sublime entre o rigor do Douro e a frescura dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

A vindima começou nos primeiros dias de Setembro. Depois do transporte refrigerado, as uvas foram seleccionadas à entrada da adega, seguindo-se uma prensagem suave. O mosto foi decantado durante 48 horas recorrendo à oxidação parcial. A fermentação decorreu em cubas de inox por fermentação espontânea seguida de fermentação maloláctica no Chardonnay em inox e o alvarinho em barrica de 225 l usadas. Estágio em borras totais de 12 meses em barrica no alvarinho seguido (24) em inox; o Chardonnay durante 32 meses em inox.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo descorado, apresenta um aroma fino e subtil. Tem um carácter cítrico, que lhe confere frescura, juntamente com notas de fruto de caroço, raspa de laranja confitada, aroma de pastelaria e fumo. De boa estrutura na boca, é volumoso e apresentando-se mineral. A acidez natural torna o vinho fresco e elegante. Final médio longo e seco.



1000 CURVAS OAK MATURE



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor: Castanheira de Santa Leocádia – Soc. Agrícola, Lda.

Região: Baião – Douro Verde

Tipo de solo: Granito

Idade das cepas: 11 anos

Castas: Chardonnay lágrima 70% + Alvarinho 30%

Densidade por HA: 4200 plantas

Condução das vinhas: Cordão bi-lateral

Altura do mar: 250 m

Período de vindima: Setembro 2019

Forma de vindima: Manual

Fermentação: Alvarinho em inox/barrica

(12 meses barrica + 24 meses inox)

Chardonnay em Inox (32 meses em inox)

Maloláctica: Sim

Engarrafado: Julho de 2023

Volumes: 0.75 L / 1.5 L

