

Chaminé Branco 2005

Cortes de Cima
Vinho Regional Alentejano

Castas:	Verdelho 80%, Arinto 20%
Ácidos Totais:	5.9
pH Final:	3.32
Açúcares Redutores:	7
Álcool:	13.4%

Engarraçamento na propriedade em Julho 2006
Produção total: 5.096 garrafas 75cl
Lançamento: Fevereiro de 2007
Sem envelhecimento em barrica



Vindima 2005

Na região do Alentejo, os índices de pluviosidade a partir de Outubro de 2004 foram dos mais baixos dos últimos 100 anos. O Inverno não foi apenas seco mas também frio, com os dias a despontarem com geada e temperaturas a rondarem os 5º negativos. O período de crescimento foi mais curto que o habitual. O mês de Setembro foi ideal, pois voltaram as noites frias, mantendo-se durante os dias solarengos uma brisa quente e necessária ao amadurecimento dos bagos, preservando o aroma e uma boa acidez.

Notas de Prova

Notas cítricas e herbáceas num palato mineral complexo, longo e bem equilibrado.