



INCÓGNITO 2013

Vinho Regional Alentejano

100% SYRAH

Estagiou 8 meses em Carvalho Francês

VINIFICAÇÃO

Com uvas provenientes das nossas melhores parcelas, a fermentação decorreu a temperaturas controladas com remontagens frequentes. Estagiou em barricas de 225L de carvalho francês.

Este vinho é o reflexo do terroir e das condições particulares da vindima 2013 no Alentejo.

REVIEWS

"more lift to the fruit and a better backbone (...) the tortoise to its hare." *Mark Squires, The Wine Advocate, Incógnito Vertical, December 2017*

NOTAS DE PROVA

Um vinho apaixonante, exibindo agora todo o seu potencial. Vibrante, de elevada frescura e acidez, exuberante na boca e de grande potencial de guarda.

Ácidos Totais: 5.4

pH Final: 3.65

Açúcares Totais: 1.1

Álcool: 14%

Engarrafamento na propriedade familiar em Julho de 2014
Disponível em garrafas 75 cl e Magnum 1,5L, 3L e 5L