



Denominação de Origem
DOC Beira Interior.

Castas
Chardonnay.

Vinha
Entre 10 e 25 anos, produção média de 6000 kg/ha.

Vinificação
Vindima para caixas de 18 kg., ligeira prensagem após curta maceração pelicular seguida da fermentação em cubas inox com controlo de temperatura.

Estágio
3 meses com agitação das borras.

Gastronomia
Servir entre 10-12°C.
Mariscos, paté e queijos, peixe grelhado ou assado.
Salada de bacalhau com ervas aromáticas.

Denomination of Origin
DOC Beira Interior.

Grape Variety
Chardonnay.

Vines
Between 10 and 25 years old, producing an average of 6,000 kg/ha.

Vinification
Grapes are harvested into 18 kg boxes and lightly pressed after a short period of skin maceration in temperature controlled stainless steel vats.

Ageing
3 months with sediment agitation.

Gastronomy
Serve at a temperature of 10 to 12° C
Shellfish, pâté and cheese, grilled or baked fish.
Dried salt cod salad with aromatic herbs.