



Folhas Caídas Colheita 2025

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Chardonnay.

Vinificação:

Vinhas com 35 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Vindima manual em caixas de 18kg, seguida de uma suave prensagem após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês.

Estágio:

6 meses sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês com “batonnage”

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Elegante aroma dominado pela fruta de caroço, com notas de pêssego e alperce aliadas a leves apontamentos fumados, com mineralidade. Na boca apresenta-se amplo, volumoso e texturado, com cremosidade em equilíbrio com a acidez envolvente. Servir entre 12 e 14 °C. Peixe, marisco e carnes de aves e carnes brancas. Peixe fumado, pratos de bacalhau e foie-gras, assim como queijos fortes e cremosos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,0%

Ph. 3,16

Acidez Total: 6,09 g/l

Acidez Volátil: 0,23 g/l

Açúcares Redutores: 1,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett

