



INVISÍVEL

Região: Alentejo
Region: Alentejo

Designação: Vinho Regional Alentejano
Designation: Vinho regional Alentejano

Castas: Aragonez.
Grape Varieties: Aragonez.

Vinificação: De uma selecção dos melhores lotes de Aragonez, e do resultado de uma vindima nocturna (moon harvest), nasceu este vinho – Invisível. O mosto é transportado em camião frigorífico até á Adega. Aí, é conduzido por gravidade para a câmara de frio, onde permanece a decantar durante 24 horas a baixas temperaturas. Após este processo, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas e a fermentação decorre a uma temperatura controlada de 12° C, durante 15 dias.

Vinification: A selection of the best grapes of Aragonez, and night harvest (Moon Harvest), originated this wine – Invisível (Invisible).

The must is transported in refrigerated truck to the winery. Then, is driven by gravity into the cold chamber, where it remains to decant for 24 hours at low temperatures.

After this process, the must is inoculated with selected yeasts and the fermentation takes place at controlled temperature of 12 °C for 15 days.

Longevidade: 1 a 2 anos.
Longevity: 1 to 2 years.

Prova: Utilizando o potencial aromático do Aragonez, desenhou-se este vinho, plenos de aromas de Chá (Earl Grey), Hortelã, Casa de Lima e Salva. Na boca surge fresco, com uma boa acidez, e uma estrutura final muito elegante.

Taste: Using the aromatic potential of Aragonez, this wine features, aromas of tea (Earl Grey), mint, lemon and sage. In the mouth becomes fresh with good acidity, and a very elegant final structure.

Como Servir: Entre 6° a 8° C, com sushi, peixes fumados e mariscos.
How to Serve: Between 6 – 8 °C, with sushi, smoked fish and seafood.

Enólogo/ Oenologist: Nelson Rolo

