



*Amândio Garrett*

**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.

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.