

Analogue 2024

Região dos Vinhos Verdes · Branco com curtimenta / Skin-contact White

Sub-região Amarante / Marco de Canaveses

Castas

Grape varieties

Avesso 60% · Arinto 30% · Fernão Pires 10%

Álcool

Alcohol

12,82 % vol

Acidez total

Total acidity

5,08 g/L (ácido tartárico)

pH

pH

3,83

Açúcares

Residual sugar

< 0,5 g/L · seco / dry

SO₂ (livre / total)SO₂ (free / total)

6 / 17 mg/L

Produção

Production

2400 garrafas / bottles (0,75 L)

Temperatura de serviço

Serving temperature

10 – 12 °C

VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vinho de uma só vinha: as uvas provêm integralmente da nossa vinha em Santo Isidoro, conduzida em Cordão Royat. Três dias de curtimenta pré-fermentativa em lagar de granito, seguidos de fermentação e estágio em cubas de betão. Oito meses sobre as lias primárias até ao engarrafamento. Vinificação natural, de mínima intervenção e sem aditivos enológicos.

A single-vineyard wine: the grapes come entirely from our own vineyard in Santo Isidoro, trained in Cordão Royat. Three days of pre-fermentative skin contact in a granite lagar, followed by fermentation and ageing in concrete tanks. Eight months on the primary lees before bottling. Natural, minimal-intervention winemaking with no oenological additives.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Cor amarelo-palha com reflexos dourados. No nariz, pêssego e fruta tropical, a par de citrinos (limão, tangerina), com notas florais e ligeiramente especiadas do Fernão Pires, sobre um fundo mineral. Na boca é seco e encorpado para a região, com acidez firme, a textura conferida pelas lias e um final salino e persistente.

Straw yellow with golden highlights. The nose shows peach and tropical fruit alongside citrus (lemon, tangerine), with floral and lightly spiced notes from the Fernão Pires, over a mineral base. The palate is dry and full-bodied for the region, with firm acidity, a lees-driven texture and a saline, lingering finish.

HARMONIZAÇÃO / FOOD PAIRING

Peixe assado e grelhado, arroz de marisco, bacalhau, aves e carnes brancas, pratos de cogumelos e queijos de média cura.

Baked and grilled fish, seafood rice, salt cod, poultry and white meats, mushroom dishes and semi-cured cheeses.