

Equaliser 2024

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

Sub-região Amarante / Marco de Canaveses

Castas

Grape varieties

Arinto 50% · Loureiro 50%

Álcool

Alcohol

13,16 % vol

Acidez total

Total acidity

4,51 g/L (ácido tartárico)

pH

pH

3,68

Açúcares

Residual sugar

< 0,5 g/L · seco / dry

SO₂ (livre / total)SO₂ (free / total)

5 / 14 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, flores brancas (tília, flor de laranjeira), citrinos e fruta de polpa branca, sobre um fundo mineral e um toque salino conferido pela curtimenta. Na boca é seco, de acidez viva equilibrada pela textura e volume das lias, com ligeira estrutura fenólica e um final mineral, salino e persistente.

Straw yellow with golden highlights. The nose offers white flowers (linden, orange blossom), citrus and white-fleshed fruit over a mineral base, with a saline note drawn from the skin contact. The palate is dry, with vivid acidity balanced by the texture and volume of the lees, a light phenolic structure and a mineral, saline, lingering finish.

HARMONIZAÇÃO / FOOD PAIRING

Peixe grelhado e marisco (polvo, camarão), bacalhau, sushi e sashimi, aves e carnes brancas, queijos curados de cabra e pratos de vegetais.

Grilled fish and seafood (octopus, shrimp), salt cod, sushi and sashimi, poultry and white meats, aged goat cheeses and vegetable dishes.