

Overdub 2025

Região dos Vinhos Verdes · Branco / Laranja · curtimenta / White / Orange · skin contact

Sub-região Amarante / Marco de Canaveses

Castas

Grape varieties

Blend · predominância de Arinto (Pedernã)

Álcool

Alcohol

12,81 % vol

Acidez total

Total acidity

4,59 g/L (ácido tartárico)

pH

pH

3,72

Açúcares

Residual sugar

< 0,5 g/L · seco / dry

SO₂ (livre / total)SO₂ (free / total)

9 / 17 mg/L

Produção

Production

3100 garrafas / bottles (0,75 L)

Temperatura de serviço

Serving temperature

12 – 14 °C

VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vinho de uma só vinha: as uvas provêm integralmente da nossa vinha em Santo Isidoro, conduzida em Cordão Royat. Um blend de campo, com predominância de Arinto (Pedernã). Oito dias de maceração pelicular em lagar de granito conferem-lhe o carácter de vinho de curtimenta (white/orange), seguindo-se fermentação e estágio em cubas de betão e 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. A field blend led by Arinto (Pedernã). Eight days of skin maceration in a granite lagar give it its skin-contact (white/orange) character, followed by fermentation and ageing in concrete tanks and eight months on the primary lees before bottling. Natural, minimal-intervention winemaking with no oenological additives.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Cor dourada com tons âmbar, fruto da maceração prolongada. No nariz, casca de laranja, marmelo e fruta de caroço seca, com notas de chá, ervas secas e um fundo mineral. Na boca revela textura e um ligeiro travo tânico da curtimenta, acidez firme e um final seco, salino e persistente.

Golden with amber tones, drawn from the extended maceration. The nose offers orange peel, quince and dried stone fruit, with notes of tea, dried herbs and a mineral base. The palate reveals texture and a light tannic grip from the skin contact, firm acidity and a dry, saline, lingering finish.

HARMONIZAÇÃO / FOOD PAIRING

Enchidos e carnes curadas, queijos de cura prolongada, pratos especiados (cozinha indiana, marroquina, do Médio Oriente), cogumelos, aves assadas e peixe gordo.

Charcuterie and cured meats, long-aged cheeses, spiced dishes (Indian, Moroccan, Middle Eastern), mushrooms, roast poultry and oily fish.