

Quinta dos Cozinheiros

“Branco dos Cozinheiros 2004”

Vinho Regional Beiras

- Superfície: 1,15 ha
- Terroir: Franco argiloso
- Encepamento: Maria Gomes et Bical
- Idade das Vinhas: 30 e 25 anos
- Tratamentos fitosanitários através do “Sistema de Produção Integrada”, controle da traça da uva por “Sistema da Confusão Sexual”.
- Trabalhos manuais em verde: Desladroamento, embardamento, desnetagem, despona, desparra e monda dos cachos.
- Vindima: Manual em caixas de 12 Kg
- Vinificação: Fermentação em barricas de 225 litros com *battónage*.
- Estágio: 4 meses em barricas de carvalho de grão fino Allier
- Enólogo Conselheiro: Luís Pato
- Viticultor Conselheiro: César Almeida
- Enólogo Residente: Ângelo Jesus
- Produção: 2400 garrafas
- Gastronomia: Peixe de mar
- Duração de guarda: + 3 anos

