

## Quinta dos Cozinheiros

### "Maria Gomes 2005"

- Superfície: 1.2 ha
- Terroir: Areno argiloso do Pliocénico e franco argiloso do Miocénico
- Clima: Atlântico temperado.
- Encepamento: 100 % Maria Gomes (Fernão Pires)
- Idade das Vinhas: 45 e 30 anos
- Tratamentos fitossanitários através do "Sistema de Produção Integrada",
- controle da traça da uva por "Sistema da Confusão Sexual",
- controle de
- infestantes exclusivamente mecânico.
- Trabalhos manuais em verde: Deslardoamento, embardamento, desnetagem,
- desponta e monda dos cachos.
- Vindima: Manual em caixas de 12 Kg
- Vinificação: Fermentação em cuba inox com controle de temperatura após curta maceração pelicular e clarificação natural a frio.
- Enólogo Conselheiro: Luís Pato
- Viticultor Conselheiro: César Almeida
- Enólogo Residente: Ângelo Jesus
- Produção: 8000 garrafas
- Gastronomia: Marisco e peixes finos
- Duração de guarda: 2 a 3 anos

