APHROS PHAUNUS

País, Região e Sub-região

Portugal/ Minho / Lima

Vinhedo

Agricultura biodinâmica.

Uva

100% Loureiro

Safra

2015

Teor Alcoólico

11%

Colheita

Manual

Vinificação

Fermentação e maceração pelicular durante 10 semanas em ânfora, onde estagiou mais de 16 semanas após remoção das películas.

Notas de Degustação

No nariz é fresco, leve, com notas sutis de água de pêssego, pera, damascos frescos, flores, grama fresca, limão e mel. Na boca é franco, saboroso, ataque cítrico, deixa a presença média de minerais e frutas frescas. Boa acidez e volume. Final remete a raspas de limão e feno fresco. Média persistência. Temperatura de serviço entre 12ºC e 16ºC.

Harmonização

Paella, peixes defumados e frutos do mar.

Sobre a Vinícola

Biodinamismo: trabalha em um aprofundamento da agricultura orgânica, agregando conceitos espirituais e filosóficos, buscando uma harmonia com a natureza. Este termo começou a ser usado nos anos de 1920 e foi baseado nos ensinamentos do filósofo austríaco Rudolf Steiner. O conceito estabelece que a agricultura é um sistema interconectado e parte de um fluxo de energia cósmica. Seu processo segue preceitos e regras rígidas como respeitar as fases da Lua, utilizar produtos contra pragas naturais como camomila, quartzo e estrume enterrados dentro de chifres ou crânios de bois. Não se deve utilizar tratores e sim cavalos, etc. São vinhos totalmente sustentáveis. O proprietário da vinícola, Vasco Croft, tornou-se um renomado produtor de vinhos verdes e biodinâmicos que são a mais pura expressão das uvas e da natureza, por isso mais frescos e intensos.

APHROS WINE