

# VENHA O DIABO E ESCOLHA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Rui Veladas e Tiago Garcia

## CASTAS

Antão vaz, Arinto, Verdelho e Viosinho

## O VINHO

«Os bons vinhos fazem-nos recordar aqueles momentos que jamais esqueceremos e, assim, viajamos até às nossas origens, ao Terroir alentejano para partilhar as castas que estavam guardadas no segredo dos Anjos. Este néctar é como um poema de uma grande canção: na dúvida entre os dois, “Venha o Diabo e Escolha”.»

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual de talhões selecionados, prensagem suave, seguida de clarificação estática a 10°C durante 48h. Fermentação parcial em depósito inox a 14°C, seguida de passagem para barrica de parte do lote onde termina a fermentação e permanece em estágio.

## ESTÁGIO

Após “batonnage” durante 5 meses é efetuado o lote final e é engarrafado, cumprindo um mínimo de 2 meses de estágio em garrafa.

## NOTAS DE PROVA

Vinho de aspecto cristalino, cor amarela palha com tons esverdeados, aroma de fruta tropical com algumas notas florais, citrinas e baunilha. Na boca possui bom volume, excelente frescura e um final persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

Peixes assados no forno, pratos de bacalhau, carnes brancas e alguns queijos e enchidos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,28



**CARMIM**  
REGUENGOS  
ANJOS



ALENTEJO