

Hobby Regional Tejo

Castas/Grape varieties: Fernão Pires.

Vinificação: A vinificação das duas castas ocorre separadamente sendo o lote feito posteriormente. As uvas vindimadas são prensadas em prensa pneumática. Após 48 horas de decantação, o mosto fermenta em barricas de carvalho Francês. Terminada a fermentação, estagia 4/6 meses em barricas com *battonage* semanal.

Winemaking: the vinification of the two varieties occurs separately, the lot is done later. The harvested grapes are pressed in a pneumatic press. After 48 hours of decanting, the wine goes to French oak barrels where matures for 4 / 6 months in barrel with *battonage* .

Notas de Prova: Com cor amarelo pálido e aroma complexo, tem notas florais associadas à baunilha proveniente da madeira. Na boca é gordo, fresco e equilibrado. Servir a 10°C/12°C com carnes grelhadas, peixes, marisco ou queijos de pasta mole.

Tasting notes: with a pale yellow colour and complex aroma of floral notes associated with the vanilla from the wood. The palate is plump, fresh and balanced. Serve at 10 ° C/12 ° C with grilled meats, fish, shellfish and soft cheeses.

Enólogos/Winemakers: Diogo Campilho/Pedro Pinhão