



Morgado de BUCELAS

Nos solos calcários das encostas ligeiras que rodeiam Bucelas, é onde a Arinto encontra o seu melhor “Terroir”. O clima é marcado pela proximidade atlântica, permitindo primaveras ocidentais e verões frescos. Nuno Cancela de Abreu foi um dos principais responsáveis pela recuperação do Arinto. A casta Arinto é considerada uma das melhores castas brancas portuguesas. Este vinho, 100% Arinto, torna-se fascinante pela sua frescura e mineralidade.

On the limestone soils of the light slopes surrounding Bucelas, is where Arinto finds its best “Terroir”. The climate is marked by the Atlantic proximity, allowing west springs and fresh summers. Nuno Cancela de Abreu was one of the main contributors to Arinto’s recovery. Arinto is considered one of the best Portuguese white grape varieties.

This wine, 100% Arinto, becomes fascinating through its freshness and minerality.

Morgado de BUCELAS

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Bucelas

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2024

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Calcário • Limestone

Castas • Grape Varieties

Arinto

Vinificação • Vinification

Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após fermentação realizou batonage em cuba durante 3 meses. • *Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by fermentation at 14°C for 25 days. After fermentation, the wine was kept in a tank for 3 months with batonage.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 5,6 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Citrino • Citric

Aroma

Lima, maçã verde e mineral • *Lime, green apple and mineral*

Prova • Palate

Destaca-se a frescura e mineralidade no ataque a par do volume envolvente.

Highlights the freshness and minerality in the attack along with the surrounding volume.

Final de Boca • Tasting Note

Agradável e fresco. • *Fresh and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, grilled fish and cold dishes (salads).

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



Morgado de BUCELAS

CUVÉE

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Bucelas

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2023

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Calcário • Limestone

Castas • Grape Varieties

Arinto

Vinificação • Vinification

Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo em barrica de carvalho francês. • *Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by fermentation of the clean must in new French oak barrels.*

Estágio • Ageing

Estágio de 6 meses em barricas com batonage. • *Fermented & aged 6 months in barrels with batonage.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,4 gr/l

pH: 3,2

Cor • Colour

Citrino • Citric

Aroma

Frutos de polpa amarela maduros com um toque citrino bem casado s com as notas de barrica • *Ripe yellow pulp fruits with a citrus touch well-matched with barrel notes.*

Prova • Palate

Fresco, mineral, volumoso e amanteigado. • *Fresh, mineral, bulky and buttery.*

Final de Boca • Tasting Note

Termina complexo e persistente. • *Finishes complex and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 8 e 10°C. Acompanha bem peixes gordos assados ou grelhados, charcutaria, queijo de ovelha. • *Serve between 8 and 10°C. Goes well with grilled or barbecued fatty fish, charcuterie, sheep's cheeses.*

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

