



# CALCARIO3 DO PRINCIPAL CHARDONNAY 2023

## COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares de vinhas da propriedade estão espalhados pelos ricos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta propriedade. Toda a vinha é cultivada em regime de sequeiro, o que significa que não é utilizada qualquer irrigação. Aqui, a variedade branca mais importante do mundo, Chardonnay, é plantada e meticulosamente cuidada. Esta casta é vinificada através de um processo de vinificação por gravidade. Para além do emblemático vinho branco da Quinta, o Principal, este Chardonnay dá origem a outro vinho que tira partido deste excecional terroir calcário: o Calcario3 do Principal.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Anadia, Portugal (Bairrada DOC)
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	100% Chardonnay
VINIFICAÇÃO	Maceração pré-fermentativa ligeiramente refrigerada. Prensagem suave em prensa "Coquard". Fermentação em lotes, em inox com controlo de temperatura, passando depois para barricas de carvalho francês de 300 litros (5-10% novas) onde termina a fermentação e começa o estágio. Bâtonnage apenas nos primeiros meses (4 a 6 meses). Pode ocorrer maloláctica em algumas barricas. O envelhecimento em barricas dura entre 6 a 9 meses, antes de passar para grandes tonéis de 2000 litros de madeira usada (carvalho francês) onde permanece mais 3 meses até ao engarrafamento. É lançado no mercado com dois meses de envelhecimento em garrafa.
NOTAS DE PROVA June 2025	Amarelo brilhante com laivos esverdeados. Primeira impressão de ligeira tosta, que dá lugar a frutos cítricos e de caroço combinados com pedras molhadas. De corpo médio, com uma acidez vibrante e uma mineralidade linear que dança no palato, dando uma agradável sensação de frescura brilhante e crocante que se prolonga até ao final.
SERVIR	Servir entre 8-10 C°.
LONGEVIDADE	O vinho está perfeito para beber agora, mas evoluirá positivamente até 2032-33.
ANÁLISES	pH - 3,15 Acidez Total - 6,46 gr/lit (expressa como ácido tartárico) Açúcar Residual - 0,8 g/l Álcool - 13,44%
PRODUÇÃO	22.600 (0,75L)
IMPrensa	Ainda não foi provado.

