

ESCONDIDO

REGIONAL IGP LISBOA, BRANCO, 2022



600 garrafas 0,75l numeradas
Colheitas anteriores, 2015, 2016 e 2019
Imagem Arquiteto Fernando Ávila

ENOLOGIA
Aníbal José Coutinho

CASTAS
Sémillon, Arinto

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
O vinho fermentou em curtimenta e estagiou em barrica nova de carvalho francês de tosta média.

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM
Muito cítrico e mineral, alguma nota de ananás sugere a sucrose que a boca confirma e amplia. Temos vinho para beber, comer e guardar, até acabarem as poucas garrafas produzidas.

IMPRENSA
2015 - Prémios de Excelência. Seleção Clube 1500.
2016 - Prémios Melhores de Portugal.
2019 - Prémios Melhores de Portugal. Seleção Clube 1500.
2022

600 numbered bottles 0,75l
Older Vintages 2015, 2016 and 2019
Image Architect Fernando Ávila

OENOLOGY
Aníbal José Coutinho

GRAPE VARIETIES
Sémillon, Arinto

WINEMAKING
The wine fermented on skins and aged in new, medium-toasted French oak barrels.

TASTING NOTE AND PAIRING
Very citrusy and mineral, some pineapple notes suggest the sweetness that the palate confirms and amplifies. We have wine to drink, eat, and keep, until the few bottles produced are gone.

PRESS
2015 - Excellence Awards. Selection Clube 1500.
2016 - Best of Portugal Awards.
2019 - Best of Portugal Awards. Selection Clube 1500.
2022



ESCONDIDO

www.astronautwines.com
geral@astronautwines.com