



CONCEITO: “*ITER* define uma caminhada; a trajetória de um processo continuado. Estes são os passos dados nessa caminhada, que desejo ser longa, baseada num projecto pessoal, e na procura de mais sabedoria e conhecimento.

Os vinhos são o resultado de uma identidade própria, que quero partilhar, porque nesta mistura de sabores e aromas há sempre uma história para contar, uma paixão para viver e um sonho para realizar!”

MISSÃO: “Como enóloga e sobretudo apaixonada pela região, é minha missão criar vinhos que respeitem o carácter das vinhas e castas dos Vinhos Verdes, procurando sempre a harmonia entre complexidade e elegância”.

Filipa Pizarro



ITER ALVARINHO & CHARDONNAY BRANCO 2024

REGIÃO: Vinhos Verdes; SUB-REGIÃO: Cávado

VINHA: Vinha com aproximadamente 15 anos de idade. De baixa produção com as castas mais nobres para a produção de vinhos brancos como Alvarinho (80%) e Chardonnay (20%).

VINIFICAÇÃO: A vindima decorreu em condições atmosféricas ideais, na 2ª semana de Agosto. As uvas são devidamente selecionadas, sujeitas a prensagem directa de cacho inteiro com baixo rendimento. Em seguida, fermentação alcoólica a baixa temperatura ao longo de 15 dias, seguida de estágio em Inox ao longo de 4 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 6624 garrafas de 75cL.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12% Vol.; Acidez Total: 7,9 g/L ác. Tartárico; pH: 3,27.

PROVA: Cor amarelo cítrico. Com aromas primários florais e notas de fruta fresca. Na boca, estrutura elegante, com boa acidez e mineralidade vibrante. Um bom volume de boca, excepcionalmente fresco e final persistente.

Sugestão de serviço entre 10°C a 12°C.