

Herdade Papa Leite

Heaven's Door



Tipo Branco

Ano 2021

Castas Moscatel, Chenin Blanc, Viognier

Grau 13,5% | Açúcares redutores 2,0 g/l pH 3,40 | Acidez total 5,1 g/l

Notas de Prova

Cor: Palha aberta

Aroma: Mineral, muito subtil, cheio de mel e perã madura.

Sabor: Equilibrado na boca, possui uma densidade que perdura ao longo da prova com as mesmas notas encontradas no nariz.

Sugestão Servir a uma temperatura de 8°10°.

Vinho que acompanha bem uma tábua de queijos, um delicioso peixe ao sal, alguns pratos de peixe no forno e pratos de carne vermelha, como por exemplo um tomahawk, ou um chuletón de carne maturada.

Solo: Argiloso e xisto-calcário

Vindima: No dia 29 de Agosto vindima manual, sendo a uva transportada em caixas de 10 kgs para evitar o seu esmagamento

Enologia: Fermentação alcoólica em cuba de inox durante 3 semanas com temperatura controlada a 14°C

Estágio: Após fermentação alcoólica o vinho manteve-se em contacto com as borras finas efetuando-se batonnage até Abril/22 seguindo-se de estágio em garrafa.

Número de Garrafas 4 140 de 0,75 l e 689 de 1,5l

Produtor Filipe Barreiros Cardoso

Enólogo António Madalena

Herdade Papa Leite

Heaven's Door



Type White

Year 2021

Grapes Moscatel, Chenin Blanc, Viognier

Alcohol content 13,5% | Reducing sugars 2,0 g/l pH 3,40 |

Total acidity 5,1 g/l

Tasting Notes

Colour: Straw

Aroma: Mineral, very subtle, full of honey and ripe pear

Flavour: Balanced on the mouth, density lasting throughout the tasting with the same notes found on the nose.

Recommendations: Serve at temperature of 8-10° C.

This wine pairs well with a cheese platter, a delicious fish baked in salt crust, oven baked fish and red meat, such as tomahawk or a dry aged chuletón.

Terroir: Clay and shale-limestone.

Harvest: On August 24th, the harvest was done manually and transported in 10 kg boxes to avoid crushing the grapes.

Oenology: Alcoholic fermentation in stainless steel vats for 3 weeks with a controlled temperature of 14° C.

Ageing: After the alcoholic fermentation, the wine was kept in contact with the lees until April/22 followed by aging in the bottle.

Number of bottles 4140 of 0,75 l and 1000 of 1,5l

Producer Filipe Barreiros Cardoso

Oenologist António Madalena