



HOWARD'S FOLLY

2024 Sonhador Branco



Castas: Field blend.

Região: Produzido em Portalegre, a nordeste do Alentejo, nas Encostas graníticas das montanhas de São Mamede. A combinação entre temperaturas amenas, altitude e solos graníticos originam vinhos de grande finesse com estrutura, aromas intensos e frescura.

Vindima: Vindima: Vindima manual. Transporte até à adega em caixas de 15 kg.

Vinificação: Escolha do cacho antes do desengace e esmagamento. 48h de decantação a frio. 15% do lote fermentou e estagiou 4 meses em barricas novas de Carvalho Francês de 500L

Envelhecimento/Estágio: 15% do lote em barricas novas de carvalho Francês de 500L e 85% em cubas de inox durante 4 meses sobre borras finas.

Notas do Enólogo: Aromas complexos de frutos cítricos, lichia e tosta. Palato rico e estruturado, textura cremosa, acidez fresca que confere equilíbrio e um final longo. Fermentação e envelhecimento parcial em barricas novas de carvalho francês para uma maior complexidade.

Álcool
12,8%

Acidez total
6,2 gm/l

Acidez volátil
0,47 gm/l

pH
3,25

Sulfuroso
Total
105 mg/l

Açúcar
0.4 gm/l

Howard's Folly Wine é um pequeno produtor de vinho da Região do Alentejo de Portugal. O Enólogo, David Baverstock, é um australiano de nacionalidade, mas há muito tempo residente português, sendo reconhecido por ter revolucionado a indústria de vinhos de Portugal pela introdução de novas técnicas enológicas

no "Velho Mundo Vitícola". Ganhou o Troféu do Vinho Tinto Português na "International Wine Challenges" de 1999 e 2002, bem como o Enólogo do ano (Portugal) em 1999, sendo o primeiro Enólogo não Português a sê-lo. Foi chef de enologia da Herdade do Esporão cerca de 30 anos.