

Monte Formigão Branco 2018 (Fernão Pires)

Vinho fermentado parcialmente em barricas de carvalho francês com batonnage (agitação das borras finas) criando um vinho mais aveludado, harmonioso e encorpado.

No nariz está presente a exuberância do perfume de flores doces como a rosa branca, algumas frutas como a tangerina e a lima. Na boca apresenta volume e textura elegante.

Monte Formigão Tinto 2018 (Baga)

Feito a partir da seleção de uvas da casta Baga das nossas vinhas mais velhas com cerca de 80 anos. Estagiou em barricas de carvalho francês Seguin Moreau.

Apresenta aroma de fruta madura, com bagas silvestres bem definidas, ameixa preta, com taninos sólidos e acidez equilibrada.

Macio, elegante e correto. Com enorme potencial de envelhecimento em garrafa.

Monte Formigão Espumante 2019 (Baga)

As uvas da casta Baga foram selecionadas de vinhas plantadas em solos mais frescos, que realçam a acidez natural da casta, e os aromas primários da uva.

Após o engarrafamento, esteve em cave 2 anos sobre borras finas, o que lhe conferiu complexidade e cremosidade.

Com um bouquet fresco, notas florais e frutadas. Na boca sente-se uma mousse cremosa, com bolha delicada e persistente, uma frescura e leveza notáveis que resultam de uma acidez viva e muito equilibrada. O fim de boca é elegante, aromático e intenso.