MATTA DAS FLORES

"A Matta Solar da Casa dos Correos Mores do Reyno" - é esta a gravação na pedra, que celebra a chegada a este sítio único. Escondida na encosta, a **Matta das Flores**, anterior ao Palácio, ilumina a vinha com uma paleta de flores diversa e colorida. Desta relação, alegre e singular, nasce o vinho deste lugar.

Ano: 2023
Casta: Arinto e Moscatel Graúdo
Teor Alcoólico: 12,5 % vol
Nota de Prova: Nariz marcado por aromas florais e nuances cítricas, evidenciando a tipicidade da casta Moscatel. Em boca, fresco, leve e equilibrado.

Ano: 2024
Casta: Trincadeira
Teor Alcoólico: 14 % vol
Nota de Prova: Cor rubi com reflexos violáceos. Nariz marcado por frutos do bosque e notas especiadas. Em boca, revela-se redondo, suave e equilibrado.

CORREIO MOR

Reconhecidos mercadores, os **Correio Mor**, agora brasonados e de apelido "da Matta", foram responsáveis pela distribuição da correspondência do reino por todos os continentes. Das suas viagens, trouxeram e partilharam novas culturas, saberes e sabores. Neste mundo interligado, para o qual certamente esta família contribuiu, o **Correio Mor** é a nossa homenagem a tão nobre função.

Ano: 2024
Casta: Arinto
Teor Alcoólico: 13 % vol
Nota de Prova: Cor amarelo-palha. Nariz com notas cítricas e nuances terrosas. Em boca, destaca-se pela acidez elevada e frescura, com final longo e persistente.

Ano: 2023
Casta: Castelão
Teor Alcoólico: 12,5 % vol
Nota de Prova: Cor rubi de baixa intensidade. Nariz marcado por frutos vermelhos frescos. Em boca, revela frescura, suavidade e bom equilíbrio.

PALÁCIO DO CORREIO MOR

Escondido entre vales e serras, às portas de Lisboa encontramos este lugar único de monumentalidade idílica. Aqui contam-se as histórias de tempos idos e faustas celebrações, muitas espelhadas nos tetos e painéis de azulejos do **Palácio do Correio Mor**. O vinho e a história envelhecem ao seu ritmo, preservando a memória e procurando o futuro.

Ano: 2023
Casta: Arinto
Teor Alcoólico: 13 % vol
Nota de Prova: Cor amarelo carregado. Nariz com componente cítrica, integrada com notas de brioche e madeira bem marcada. Em boca, revela bom volume, frescura equilibrada e final longo e persistente.

Ano: 2023
Casta: Tinta Miúda
Teor Alcoólico: 15,5 % vol
Nota de Prova: Cor violeta profunda e concentrada. Nariz com notas de chocolate negro e mirtilo. Em boca, evidencia acidez presente e caráter rústico, terminando com nuances de toffee.