



PÔPA CURTIMENTA

BRANCO / WHITE 2020

O curtimenta é um vinho branco invulgar, que combina a riqueza de um tinto com a frescura das uvas brancas. Costumamos dizer que com ele: "demos uma nova cor à nossa oferta de vinhos."

VINDIMA DE 2020

O ano vitícola de 2019-2020 apresentou oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, tendo sido considerado um ano quente e seco, o que resultou no avanço das várias fases fenológicas da videira. A precipitação que ocorreu durante a primavera desencadeou várias doenças e, consequentemente, quebras na produção. As vindimas, ainda que precoces, proporcionaram mostos de boa qualidade, com elevados teores de açúcar e fermentações mais longas, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Recepção dos cachos de uvas inteiros, com uma leve pisa à pé em lagar. Após um contacto pelicular durante 36h, seguiu-se uma prensa suave das massas. A fermentação do líquido ocorreu de forma espontânea em cubas de inox, com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio em barricas usadas de 225 Lt, durante 9 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Agosto de 2021
Nº de garrafas produzidas | 2.082

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 11%
Acidez Total - 5,8 gr/L
Acidez Volátil - 0.55 gr/L
pH - 3.37
Açúcares Totais <2 gr/L

