



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo
Castas | 100% Bastardo
Altitude | 450 metros
Geologia do Solo | Xistoso
Idade das vinhas | 17 anos

VINDIMA DE 2021

A vindima de 2021 foi longa, fresca e chuvosa, a partir da segunda quinzena de Setembro. Este foi, contudo, um ano considerado normal – e seco –, tendo a produtividade sido superior à média, face à década anterior. Deu origem a mostos de boa qualidade, frescos e ligeiramente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 quilos, com recepção do cacho inteiro diretamente no lagar, sem desengace. Os cachos foram esmagados com a tradicional forma de pisa a pé. A fermentação alcoólica decorreu parcialmente em lagar. Após uma prensagem suave, a fermentação alcoólica terminou em depósitos de inox. A fermentação malolática decorreu em depósitos de inox.

ESTÁGIO

Estágio de 10 meses em depósitos de inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Julho de 2022
Garrafa | Borgonha Classic 75 cl
Rolha | Cortiça Natural

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 14% | Acidez Total - 5.4gr/L | Acidez Volátil - 0.7gr/L | pH - 3.61 | Açúcares Totais - <2gr/L