

WINE Geek



WINE GEEK - GRAPE PALE ALE

VINHO BRANCO COM LÚPULO - 2023

(Vinho Natural)

VINHA:

A vinha está em **Modo de Produção Biológico** e situa-se na Região do Dão, mais propriamente na Serra de Esmolfe a 530m de altitude, os solos são de origem franco arenosos com influência granítica.

CASTAS:

O lote é constituído por lúpulo e por 2 castas, Encruzado e Bical.

VINIFICAÇÃO:

A vinificação foi numa pequena adega artesanal, as uvas fermentaram com mosto e com lúpulo durante 22 dias num lagar de granito antigo, com pisa a pé, sem adição de produtos enológicos. Depois de fermentado, o vinho foi trasfegado para cubas de inox, onde fez a maloláctica e estagiou durante 6 meses. O vinho foi engarrafado, sem adição de produtos enológicos, sem estabilizantes, sem ser filtrado nem afinado, de forma a manter toda a sua genuidade e identidade. Contém sulfitos. (Sujeito a criar depósito).

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS:

Alcóol: 11,0 %vol

SO₂ Total: 32 mg/Lt

Açúcar Residual: 0,3 g/L

PRODUTORA / ENOLÓGIA:

Sabrina Sales

GARRAFA DE 750 ml

Esmolfe - Penalva do Castelo

www.winegeek.pt | portugalwinegeek@gmail.com | [@winegeek.pt](https://www.instagram.com/winegeek.pt)