



GARRAFA DE 750 ml

WINE GEEK

VINHO TINTO DOC DÃO - 2022

(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 um Field Blend de castas de Vinha Velha, (85% de castas tintas e 15% castas brancas).

VINIFICAÇÃO:

A vinificação foi numa pequena adega artesanal, as uvas fermentaram num lagar de granito antigo, com pisa a pé, sem adição de produtos enológicos. Depois de fermentado, o vinho foi trasfegado para barricas usadas de carvalho francês, onde fez a maloláctica e estagiou durante 9 meses. O vinho foi engarrafado, mais uma vez sem adição de produtos enológicos, sem ser filtrado nem afinado, de forma a manter toda a sua genuidade e identidade. Contém sulfitos. (Sujeito a criar depósito).

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS:

Alcólol: 12,5 %vol

SO₂ Total: 51 mg/Lt

Açúcar Residual: 0,2 g/L

GARRAFAS PRODUZIDAS:

Produzidas 1.330 garrafas numeradas.

PRODUTORA / ENOLOGIA:

Sabrina Sales