



GARRAFA DE 750 ml

WINE GEEK - REJEITADO

VINHO TINTO - 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 3 castas, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen.

VINIFICAÇÃO:

A vinificação foi numa pequena adega artesanal, as uvas fermentaram com os engaços durante 20 dias 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 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:

Alcól: 12,0 %vol

SO₂ Total: 34 mg/Lt

Açúcar Residual: 0,3 g/L

PRODUTORA / ENOLOGIA:

Sabrina Sales