



GARRAFA DE 750 ml

WINE GEEK - INDÍGENA

VINHO BRANCO - 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 um Field Blend de Vinha Velha, onde estão presentes mais de 10 castas brancas diferentes.

VINIFICAÇÃO:

A vinificação foi numa pequena adega artesanal, os cachos foram prensados inteiros, e o mosto foi decantado de forma natural durante 48 horas. A fermentação decorreu em cubas de inox a 20°C, durante 15 dias, sem adição de produtos enológicos. Depois de fermentado, o vinho estagiou em cubas de inox, sempre sobre as borras finas, onde fez a maloláctica e ficou 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 depósito).

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS:

Alcólol: 12,0 %vol

SO₂ Total: 49 mg/Lt

Açúcar Residual: 0,2 g/L

PRODUTORA / ENOLÓGIA:

Sabrina Sales