



INÓSPITO

Vinhas Velhas Chão de Areia

Vinho Branco

Com origem em duas parcelas de vinhas velhas com mais de 120 anos e acima dos 500 metros de altitude, criteriosamente vindimadas à mão, elaboramos um Douro único nascido num terroir por muitos desconhecido.

Solos pobres, arenosos de origem granítica contribuem para um perfil único e uma expressão de um Douro de altitude com uma frescura ímpar.

As uvas chegam à adega em caixas de 20 kg e são prensadas suavemente. O mosto é decantado a 8°C por dois a três dias.

A fermentação é espontânea por leveduras indígenas e termina em barricas novas e usadas de Carvalho Francês (floresta de Bertrange). Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a acidez e a frescura sejam símbolos e expressão do terroir. Um vinho puro e sem maquilhagem.

Este vinho é resultado da seleção das melhores parcelas centenárias de cada ano.

Região

Douro

Acidez total

6,8 g/L

Solo

Arenoso de origem granítica

Açúcar residual

0,9 g/L

Variedades

Rabigato, Viosinho, Gouveio, Códega de Larinho, Sória, Folgasão

Vinificação

Fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada. Estágio sob borras totais em barricas novas e usadas de Carvalho Francês de 500 e 600 litros durante 10 meses.

Vindima

vindima manual na primeira semana de Setembro

Álcool

12%

Nº garrafas

5856