INÓSPITO

VV (Chão de areia) 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 8ºC 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

Solo
Arenoso de origem granítica

Variedades
Rabigato, Viosinho, Gouveio, Códega de Larinho, Síria, Folgasão

Vindima
vindima manual na primeira semana de Setembro

Álcool
12,5%

Acidez total
6,8 g/L

Açúcar residual
0,9 g/L

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.

Nº garrafas
5856

Geographic Wines
Portugal

geographicwines.pt
@geographicwines