



LENTO

Vinho Branco

Com origem em vinhas velhas de idade média de 90 anos e acima dos 500 metros de altitude, criteriosamente vindimadas à mão, elaboramos um Douro feito de preciosas subtilezas. 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.

No Lento a madeira não é utilizada, pois 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.

Lento - Devagar se vai ao Longe...



Região

Douro

Nº garrafas

10000

Solo

Arenoso de origem granítica

Álcool

12,5%

Variedades

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

Acidez total

6,0 g/L

Açúcares residuais

0,6 g/L

Vindima

Manual na primeira semana de Setembro

Vinificação

Fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada. Estágio sob borras totais.