

Poeira Desalinhados Locus 2018

A Quinta do Poeira está situada em Provesende, ao longo de uma encosta no vale do rio Pinhão. A sua exposição a Norte é um aspecto fundamental para o estilo de vinhos que se procura fazer. Frescos, elegantes e que reflitam a personalidade da sua vinha de origem em cada ano.

Por vezes precisamos de arriscar, de "sair da linha" e quando isso acontece no Poeira nascem vinhos irreverentes e originais. Este vinho nasceu de uma vinificação de uvas com cacho inteiro numa bola de cimento com o intuito de dar uma interpretação diferente a casta Touriga Nacional.



Castas: Touriga Nacional

Tipo de solo: xisto

Altitude: 550 metros

Forma de vindima: manual, para caixas de 20 kgs

Vinificação: fermentação com bago inteiro em esfera de cimento

Fermentação maloláctica: Sim

Estágio: 12 meses em Bola de cimento

Engarrafamento: Setembro de 2019

Produção: 1000 garrafas

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 5,4 g/L ácido tartárico

pH: 3,55