

Natus 2022 – Vinho Tinto

No coração da Vidigueira, no sopé Sul da Serra do Mendro, em solos xistosos de textura Franco Arenosa e Franco Limosa, estão plantadas as vinhas não armadas, que deram origem a este vinho.

As castas tradicionais, maioritariamente Trincadeira e Castelão, colhidas à mão, foram pisadas a pé durante 2 dias. Ao arranque espontâneo da fermentação, as uvas foram prensadas e o mosto mantido em Talhas de barro não revestido do Séc. XIX, até fim da fermentação alcoólica. O estágio de 12 meses, foi feito em Pipas centenárias de Carvalho e Castanho Português.

Após decantação, engarrafamos, um vinho não filtrado, não estabilizado.

Notas de Prova

Vibrante vermelho rubi, com reflexos granados. Aromas de balsamo e especiarias, envolvidos em fruta vermelha fresca. Notas de bosque com chão de caruma, taninos delicados e muito finos, que traduzem em boca acidez reactiva. Textura tensa, crocante e elegante. Faz da frescura o seu carácter e identidade, nunca cansativo desdobra várias camadas de sabores, desafia os sentidos e dispõem à mesa.

Informação Técnica

pH – 3,59 Acidez Total – 5,6g/l Açúcares Totais – 0,5g/l Álcool -13,0% Valor Calórico 78Kcal/100ml

Engarrafadas 4.560 garrafas 750ml e 100 garrafas 1500ml, na propriedade familiar, em Janeiro 2024. Recomenda-se consumo a 16 º.

