

## Raiva do Alva “Vinha dos Loureiros” 2023

### REGIÃO

Dão

### TIPO

Vinho branco

### CASTAS

Encruzado, Cercial, Malvasia Fina, Crato Branco

### VINHA

Solos pobres Argilo-cálcarios com muita pedra, Quartz, Grez, calhau rolado

### VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão e transportadas para a adega em caixas de 25kg, separou-se as caixas das melhores parcelas e fez-se escolha manual dos melhores cachos, seguiu-se desengace e as uvas foram enviadas por gravidade para uma prensa pneumática onde foram delicadamente prensadas durante 3 horas, de seguida o mosto foi enviado para uma cuba de aço inoxidável a 10 graus de temperatura, ficou a decantar naturalmente durante 48 horas, de seguida passou se a limpo para separar da borra grosseira, fermentação alcoólica iniciou-se espontaneamente com leveduras autóctones e intervenção mínima só com as borras finas em Inóx

### ESTÁGIO

70% 9 meses em cuba de aço inoxidável e restante em barricas novas de carvalho frances também 9 meses

### ANÁLISES QUIMICAS

Teor alcoólico: 13.5% vol. Acidez: 6.13 g/l pH: 3.20 Açúcar residual: <1,2 g/l

### ENOLOGIA

Carlos Raposo

### PRODUÇÃO

2400 garrafas