

Poeira Tinto 2021

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 aspeto 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.

Este vinho representa o concretizar de um sonho e o início de todo o projeto. Um vinho sustentado na acidez, cheio de carácter, fiel à vinha que lhe deu origem e com as nuances de cada vindima. Um vinho de vinha.



Nome da vinha: Quinta do Poeira

Castas: Vinha velha com mistura e Touriga nacional

Tipo de solo: xisto

Altitude: entre 200 e 300 metros

Forma de vindima: manual, para caixas de 20 kgs

Vinificação: fermentação em lagar

Fermentação maloláctica: em barrica

Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento: Julho 2024

Produção: 13200 garrafas

Álcool: 13,5 %

Acidez Total: 5,7 g/L ácido tartárico

pH: 3,67
