

Natus 2023 – Vinho Branco

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, que deram origem a este vinho. As castas tradicionais, maioritariamente Roupeiro, Antão Vaz e Gouveio, colhidas à mão, foram pisadas a pé em lagar, durante 2 dias. Ao arranque espontâneo da fermentação, as uvas foram prensadas e o mosto mantido em Talhas tradicionais e barricas usadas de carvalho, até fim da fermentação alcoólica. O estágio de 8 meses, foi feito nas barricas de fermentação, atestadas pelas Talhas, em borras totais, com uma agitação ligeira a cada mês.

Após decantação, engarrafamos, um vinho não estabilizado, com ligeira filtração.

Notas de Prova

Cor amarelo palha. Intenso aroma de maçã bravo de Esmolfe, intercalado com notas de flores brancas, favo de mel e fruto seco. Na boca, a curtimenta parcial, revela taninos finos, notas salinas e grande volume, que, em conjunto, revelam carácter gastronómico e grande complexidade. Harmonioso, denso e largo, pede pratos ricos no Inverno à mesa, e longas, quentes noites, no Verão.

Informação Técnica

pH – 3,40 Acidez Total – 5,4g/l Açúcares Totais – 0,6g/l Álcool -12,5% Valor Calórico 77Kcal/100ml

Engarrafadas 2.910 garrafas 750ml e 12 garrafas 1.500ml na propriedade familiar, em Julho 2024. Recomenda-se consumo de 10 a 12º.

