

BY QUINTA DE SANTIAGO BOUTIQUE WINERY

RAS CUN HO

100% TERROIR
MONJO E NEGRO

Limited Edition

* DRAFT





5ª Edição " Rascunho by Quinta de Santiago 2017 "

Conceito:

O Projeto Rascunho nasce do espírito inquieto de experimentar novas vinificações em adega, sem dogmas e sem medo de arriscar. Este é a representação do lado mais experimental e criativo da Quinta de Santiago, com intenção de ensaiar novos caminhos, partilhando os resultados, ideias e experiências, com os entusiastas de vinhos como nós.

Rascunho técnico

Ano: 2017

Nº de garrafas: (retulagem manual)

Caixa de 1 garrafa // papel

IVV - Alvarinho

Origem: vindima manual em Outubro de 2017 (ano quente e seco), de uvas Alvarinho sobreamadurecidas, produzidas exclusivamente na nossa propriedade, Quinta de Santiago na sub-Região de Monção e Melgaço.

Castas: _ 100% Alvarinho



Vindima: _ Manual em caixas de 20kg com escolha rigorosa à entrada da adega.

Vinificação: Uvas sobreamadurecidas em colheita tardia e depois apassificadas em esteiras no velho espigueiro da quinta. Intervenção minimal. Faz fermentação livre e lenta/~~espontânea/natural~~ em barrica de carvalho francês usada | 400l | pelo período de 2 meses. A fermentação alcoólica não é interrompida sendo por isso um vinho de alto teor alcoólico.

Estágio: Sobre borras finas, por 4 anos. Não filtrado. Sujeito a depósito.

Análises:

Álcool: 17%
Acidez Total: 6 g/l
Açúcar: 3 g/l
PH: 3.69

Nota de prova: Um vinho surpreendente, cheio de carácter, intenso, elegante e único. Nariz muito rico com notas de maçã verde (a fazer lembrar um vinho de flor), especiarias, fruta cristalizada e nuances balsâmicas. Na boca tem ao mesmo tempo grande intensidade e muita finesse, com textura e frescura de braço dado e um final interminável.

Roupage: Pedro Antunes - Sparrow Creativesolutions

PVP* MINIMO RECOMENDADO: 25€