

BY QUINTA DE SANTIAGO BOUTIQUE WINERY

RAS*
CUN
HO

100% TERROIR
MONÇÃO E MELGAÇO

Limited Edition

* DRAFT

Conceito:

Da vontade de explorar e potenciar o nosso terroir e a nossa imaginação, através da experimentação de novas práticas na vinha, novas vinificações em adega, ousar na imagem com novas roupagens, novas parcerias com produtores, novos lotes, novas castas, sem regras, sem dogmas e sem medo de arriscar, criamos em 2015 a marca " Rascunho ". A representação do lado experimental e criativo da Quinta de Santiago e com intenção de ensaiarmos novos caminhos, partilhando os resultados, ideias e experiências, com os apreciadores.

9ª Edição " Rascunho by Quinta de Santiago s/ano "

Este rascunho é lançado em 2025. Um tributo ao potencial de evolução da casta rainha da região de forma desprotegida, sem adição de sulfuroso na vindima e vinificação. Uma produção muito reduzida, exemplo único e não replicável que resulta de uma micro vinificação experimental.

Um vinho surpreendente, cheio de carácter, com desacertos, cheio de paixão e expressão vibrante. Fino, elegante.

Rascunho técnico

Ano: 2018, 2019, 2020, 2021, 2022

Nº de garrafas: 1416 (~~rotulagem manual~~)

Caixa de 3 garrafas // cartão

Denominação de origem - Vinho Verde

Origem: Seleção manual de uvas produzidas exclusivamente na nossa propriedade, Quinta de Santiago na sub-Região de Monção e Melgaço.

Castas _ 100% Alvarinho

Vindima _ Manual

Vinificação: Vinho de mínima intervenção. Sem adição de so2 à entrada da adega, faz prensagem manual, fermentação alcoólica livre/~~espontânea/natural~~ e fermentação malolática em cuba estagiando depois sem correção de so2.

Estágio: Mistura de 5 colheitas (2018, 2019,2020,2021, 2022). Anualmente foi feita a "saca" de uma parte para reposição com a colheita nova , do ano seguinte. O estágio é sobre borras totais com Batonage para levantamento de borra e protecção do vinho. Engarrafamento em 2023. Segundo estágio em garrafa no produtor e em condições ideais por 24 meses. Não filtrado, decantado. Sujeito a depósito.Sem adição de so2.

Análises:

Álcool: 12,3

Acidez Total:6.9

Açúcar: 1,5

PH 3.36
SO2 total:8

Roupagem: Pedro Antunes - Sparrow Creativesolutions

PVP GARRAFA * MINIMO RECOMENDADO: 25€