

Natus 2023 – Vinho Tinto

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 não armadas, que deram origem a este vinho.

As castas tradicionais, maioritariamente Trincadeira e Castelão, colhidas à mão, foram pisadas a pé durante 2 dias.

Ao arranque espontâneo da fermentação, as uvas foram prensadas e o mosto mantido em Talhas de barro não revestido do Séc. XIX, até fim da fermentação alcoólica.

O estágio de 12 meses, foi feito em Pipas centenárias de Carvalho e Castanho Português e barricas de Carvalho Francês usadas.

Após decantação, engarrafamos, um vinho não filtrado, não estabilizado.

Notas de Prova

Cor rubi, aberta. Aroma intenso de fruta vermelha e preta, com destaque para cereja negra, envolvida por notas de bosque e toque balsâmico.

Na boca revela fruta madura e suculenta, com acidez viva e equilibrada. Textura de taninos finos, maduros e bem integrados.

Faz da frescura o seu carácter e identidade, nunca cansativo, desdobra várias camadas de sabores, desafia os sentidos e dispõe à mesa.

Informação Técnica

pH – 3,45 Acidez Total – 5,8g/l Açúcares Totais – 0,5g/l Álcool -13,0% Valor Calórico 78Kcal/100ml

Engarrafadas 5.415 garrafas 750ml e 130 garrafas 1500ml, na propriedade familiar, em Março 2025. Recomenda-se consumo a 16 º.

