

## Vinho

### SENTIDOS *Cru Branco* 2022



DENOMINAÇÃO	IGP Vinho Regional Algarve	
CASTAS	Field Blend	
TEOR ALCOÓLICO	12% Vol.	
CRONOLOGIA	Engarrafamento	Jan 2023
	Lançamento	Mai 2023
	Consumo	2023 - 2025
PRODUÇÃO	750 ml / 212 Garrafas	

#### IDENTIDADE

*Microvinificação experimental.  
Vinho branco produzido exclusivamente a partir da nossa coleção ampelográfica – 57% castas brancas e 43% castas tintas (blanc de noir).*

#### NOTAS DE PROVA

*Cor citrina com perceptível turbidez. Nariz discreto a fruta e flores brancas, revelando nuances de delicada fruta vermelha no palato. Fresco, versátil e descomplicado.*

#### SUGESTÕES DE CONSUMO

*Servir entre 7 e 10°C. Harmoniza com peixes de mar, spaghetti alle vongole ou para desfrutar por si só.  
Decantar previamente para eliminar o seu sedimento natural - ou agitar antes de servir por forma a ressuspender os sedimentos.*

#### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

*O mosto de lágrima obtido pela prensagem dos cachos inteiros das uvas tintas foi adicionado ao mosto das uvas brancas.  
Maceração pelicular e fermentação com as películas das uvas brancas.  
Estágio sobre as borras finas durante 4 meses.*

