

Vinho

SENTIDOS Cru 2024



DENOMINAÇÃO	Vinho	
CASTAS	Lote de várias castas	
TEOR ALCOÓLICO	10.5% Vol.	
CRONOLOGIA	Engarrafamento	Dez 2024
	Lançamento	Abr 2025
	Consumo	2025 - 2027
PRODUÇÃO	750 ml / 170 Garrafas	

IDENTIDADE

Microvinificação (128 litros) experimental.

NOTAS DE PROVA

Delicado violáceo-pálido com perceptível turbidez.
Aroma a frutos vermelhos frescos, como framboesas, notas mentoladas e algumas especiarias.
Na boca é delicado, fresco e descomplicado.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 14 e 16°C. Harmoniza com pratos de massa, pizza e queijos salgados.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vinho de experimentação.
Vinho clarete feito com as uvas tintas da nossa coleção ampelográfica. As uvas foram vindimadas bastante cedo, com baixo teor de açúcares e boa frescura. A fermentação deu-se contacto com as películas a baixa temperatura por apenas uma semana. Resultando num vinho ligeiro, aromático e agradável. Sem filtração e estabilização e um teor de sulfitos muito baixo.
Uma provocação aos sentidos!

