

Vinho

SENTIDOS Raros Branco 2025



DENOMINAÇÃO	Vinho	
CASTAS	Petite Arvine	
TEOR ALCOÓLICO	13.0% Vol.	
pH	3.20	
CRONOLOGIA	Engarrafamento	Feb 2026
	Lançamento	Abr 2026
	Consumo	2026 - 2030
PRODUÇÃO	750 ml / 550 Garrafas	

IDENTIDADE

Microvinificação experimental. Vinho branco monovarietal de uma casta Suíça rara - produzido em ânfora e de pouca intervenção, 6 meses sobre as borras totais - suscetível de criar depósito.

NOTAS DE PROVA

Vibrante e expressivo, o nosso Raros é um vinho branco de cor citrina pálida, fermentado e estagiado em ânfora durante seis meses. Abre-se com aromas delicados de flor de sabugueiro e um toque subtil de grafite. No paladar, apresenta sabores citricos brilhantes, complementados por uma sensação rica e cremosa na boca, e termina com um final longo e salino.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 7 e 10°C. Harmoniza bem com peixes gordos, ostras, ameijoas ou até com uma bela pasta alla bolognese.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O mosto de lágrima obtido pela prensagem dos cachos inteiros é fermentado numa ânfora sem decantação prévia. Estágio sobre borras totais durante 6 meses na mesma ânfora. Engarrafado diretamente a partir da ânfora, sem afinamentos ou filtração.

