

Wine

SENTIDOS *Audição Pet Nat*



DENOMINAÇÃO	Pétillant Naturel	
CASTAS	Field Blend	
TEOR ALCOÓLICO	11.5% Vol.	
pH	3.20	
CRONOLOGIA	Engarrafamento	Ago 2025
	Lançamento	Abr 2026
	Consumo	2026 - 2030
PRODUÇÃO	750 ml / 160 garrafas	

IDENTIDADE

Vinho "Pet-Nat" resultante de uma microvinificação, elaborado exclusivamente a partir de uvas provenientes do nosso campo ampelográfico, onde coexistem cerca de 50 castas, entre variedades brancas e tintas. A combinação destas castas originou um vinho de perfil palhete, vinificado em inox e engarrafado antes do término da fermentação alcoólica, permitindo que esta se concluísse naturalmente dentro da garrafa.

NOTAS DE PROVA

Ligeiramente turvo, de cor salmão pálido com reflexos acobreados. Aroma intenso e expressivo, marcado por notas de framboesa e de casca de laranja seca e confitada. Na boca revela-se fresco e vibrante, com bolha fina e delicada, destacando-se sabores de laranja e tangerina, acompanhados por uma subtil nuance mineral, de carácter ligeiramente ferroso, que lhe confere maior vivacidade e complexidade.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir entre 7 a 9°C. Harmoniza com cataplana, marisco tais como percebes, polvo assado, carapaus alimados ou queijos de pasta mole.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Prensagem direta dos cachos, seguida de fermentação em inox e engarrafamento antes do seu término. A fermentação prossegue naturalmente em garrafa, segundo o método ancestral, dando origem a um Pét-Nat (Pétillant Naturel), um vinho naturalmente efervescente, de carácter espontâneo e singular. Naturalmente turvo e sem adição de sulfitos.

