

Intus @natus vini 2023 – Vinho Branco

De características únicas no seu terroir, a Vidigueira é sinónimo de vinho. Com fortes amplitudes térmicas entre dia e noite, o resguardo da Serra do Mendro, promove a manutenção da humidade matinal nas vinhas. Solos maioritariamente xistosos e castas típicas, profundamente adaptadas à região, traduzem no copo, património de Terra de Vinho.

Em velhas vinhas de Roupeiro, Antão Vaz e Arinto, são colhidas à mão, as uvas que dão origem a este vinho. O ponto de maturação escolhido, procura a fruta fresca e acidez crocante.

A vinificação de baixa intervenção, começa com pisa a pé. O arranque da fermentação espontânea, leva à prensa, apenas a fracção líquida é encaminhada para pequenos tanques de inox. Com estágio total em tanque de inox, a pureza da fruta e a natural textura do vinho, é mantida sem intervenção. Após decantação, engarrafamos, um vinho não estabilizado, com ligeira filtração.

Notas de Prova

Verde cristalino e reflexos amarelos. Fruta de caroço e flores brancas com apontamentos de casca de citrinos. Na boca é suculento e de fresca acidez. Pronto para o consumo imediato, dispõem à mesa, e acompanha boa companhia, fora dela.

Informação Técnica

pH – 3,36 Acidez Total – 5,4g/l Açúcares Totais – 0,4g/l Álcool -12,5% Valor Calórico 78Kcal/100ml

Engarrafadas 4.430 garrafas 750ml, na propriedade familiar, em Junho 2023. Recomenda-se consumo de 10 a 12º.

