

## Intus @natus vini 2023 – Vinho Tinto

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 Trincadeira e Aragonez, são colhidas à mão, as uvas que dão origem a este vinho. O ponto de maturação escolhido, procura a fruta fresca, a acidez crocante e a leveza de corpo.

A vinificação de baixa intervenção, começa com pisa a pé. O arranque da fermentação espontânea, leva à prensa e 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 filtrado, não estabilizado.

### Notas de Prova

Aberto na cor, de bonito vermelho rubi. Intensa aroma a frutos vermelhos frescos, onde a cereja se destaca. Na boca, a sua leveza e fresca acidez, dão contexto a uma textura ligeira, de taninos sumarentos e delicados. Pronto para o consumo imediato, dispõem à mesa, e acompanha boa companhia, fora dela.

### Informação Técnica

pH – 3,50      Acidez Total – 5,6g/l      Açúcares Totais – 0,5g/l      Álcool -12,5%      Valor Calórico 75Kcal/100ml. Engarrafadas 7.254 garrafas 750ml, na propriedade familiar, em Junho 2024. Recomenda-se consumo a 16º.

