

Natus 2021 – Vinho Branco

No coração da Vidigueira, no sopé Sul da Serra do Mendro, em solos xistosos de textura Franco Arenosa e Franco Limosa, estão plantadas as vinhas, que deram origem a este vinho.

As castas tradicionais, maioritariamente Roupeiro, Antão Vaz e Gouveio, colhidas à mão, foram pisadas a pé em lagar, durante 2 dias. Ao arranque espontâneo da fermentação, as uvas foram prensadas e o mosto mantido em barricas usadas de carvalho, até fim da fermentação alcoólica. O estágio de 8 meses, foi feito nas barricas de fermentação em borras totais, com uma agitação ligeira a cada mês.

Notas de Prova

Cítrico de cor, é complexo e profundo de aroma, com notas de fruta de caroço e polpa branca. Denso e largo em boca, tem presença e reactividade de taninos da curtimenta parcial, que lhe entregam frescura e textura.

Informação Técnica

pH – 3,35

Acidez Total – 5,9g/l

Açúcares Totais – 0,8g/l

Álcool -12,5%

Engarrafadas 920 garrafas 750ml e 8 garrafas 1500ml na propriedade familiar, em Maio 2022.

