

Natus 2020 – Vinho Tinto

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 não armadas, que deram origem a este vinho.

As castas tradicionais, maioritariamente Trincadeira e Castelão, colhidas à mão, foram pisadas a pé durante 2 dias. Ao arranque espontâneo da fermentação, as uvas foram prensadas e o mosto mantido em Talhas de barro não revestido do Séc. XIX, até fim da fermentação alcoólica. O estágio de 12 meses, foi feito em Pipas centenárias de Carvalho e Castanho Português.

Notas de Prova

Aberto de cor, é complexo no aroma. Frutas vermelhas em harmonia com apontamentos vegetais e balsâmicos, traduzem em boca acidez viva e precisa, de textura delicada e elegante.

Informação Técnica

pH – 3,55

Acidez Total – 5,8g/l

Açúcares Totais – 0,7g/l

Álcool -12,5%

Engarrafadas 740 garrafas 750ml e 98 garrafas 1500ml na propriedade familiar, em Novembro 2021

