



## SÉRIES SINGULARES CASTELÃO



### VINHA

Oriundo de uma vinha velha de castelão plantada no final dos anos 70, com métodos ancestrais através de enxertia no local, sem irrigação e com coberto vegetal natural sem intervenção mecânica e química. Uma Vinha com pelo na venta!

### MÉTODO

**Geologia do Solo:** Estrutura Franco - Arenosa, com algum calhau e gravilha.

**Clima:** Mediterrânico com influência Atlântica.

**Castas:** CASTELÃO 100%

**Colheita:** 2021

**Processo de Vinificação:** seleção de cachos na vinha, maturação de cachos em câmara frigorífica por 48 horas(2°C) antes do início da vinificação, desengace e esmagamento a 80% ( 20% cachos inteiros), vinificação em cuba aberta ( lagar de inox) com maceração pelicular a frio durante 48h seguida por pisa a pé diárias durante 4 dias seguidos. Desencuba aos 1020 de densidade diretamente para 1 barrica de carvalho francês de origem Borgonha de 228L e 4 ânforas de de barro de 180 L, estágio de 12 meses em cave antes do engarrafamento.

### ANÁLISE

**Alcohol:** Álcool: 13,17% | Extrato Seco: 31 gr/l | Acidez Total: 5,1 gr/l | pH: 3,80 | Açúcares totais: 0,6 g/l.

### PROVA ORGANOLÉPTICA

**Aspeto Visual:** De cor rubi, com pouca densidade ótica, este vinho tem uma cor elegante e com a laivos violáceos.

**Aspeto Olfativo:** Aroma fresco e rico em notas de fruta frescas, própria a casta, morango e framboesas. Tem um tom ligeiramente mineral e selvagem com notas vegetais e de especiarias como a canela e cominho.

**Aspeto Gustativo:** Elegante e fluido em um vinho com caracter muito interessante conferido pela presença de taninos do engajo dando uma prova fresca e tensa. Acaba muito frutado ainda com remanescências da fermentação com cachos inteiros.

### SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

**Temperatura recomendada para degustação:** 14-16 °C

**Harmonização:** Ideal para consumo acompanhado de produtos regionais do Tejo, tais como carnes vermelhas de raça brava, cozidos à portuguesa de carnes bravas, sopa da pedra, charcutarias.

### ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

### VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 900 garrafas numeradas