



SÉRIES SINGULARES

# Trincadeira das Pratas

## VINHA

Oriundo de uma parcela de vinha de Trincadeira das Pratas, na zona de mata de Catapereiro, com um potencial produtivo baixo mas que produz uvas de excelência.

## MÉTODO

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

**Clima:** Mediterrânico com influência Atlântica.

**Castas:** Trincadeira das Pratas 100%

**Colheita:** 2023

**Processo de Vinificação:** seleção de cachos na vinha no ótimo de maturação com acidez ainda elevada, pós-maturação em câmara frigorífica por 24 horas(2°C) antes do início da vinificação. Esmagamento e desengace total.

O mosto obtido fermenta a temperatura de 14°C durante cerca de 21 dias. Estagiou sobre borras finas durante 8 meses

## ANÁLISE

**Alcohol:** Álcool: 11,5% | Extrato Seco: 22,6 gr/l | Acidez Total: 5,42 gr/l | pH: 3,20  
| Açúcares totais: 0,6 g/l.

## PROVA ORGANOLÉPTICA

**Aspeto Visual:** De cor amarelo citrino

**Aspeto Olfativo:** Com notas de frutos citrinos, marmelo verde e mineral, caracterizam a complexidade e simultânea sutileza deste vinho

**Aspeto Gustativo:** A prova é sedosa mas com bastante frescura. Termina longo e muito agradável

## SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

**Temperatura recomendada para degustação:** 6-8 °C

**Harmonização:** Ideal por si ou acompanhando pratos de peixes gordos grelhados ou no forno, Queijos de massa mole e patés

## ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

## VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 800 garrafas numeradas

