



Castas: 85% Tintas: Tinta Gorda / Verdelho Vermelho / Bastardo / Tinta Fina / Tinta de Escrever / Tinta Carvalha / Olho de Rei

15% Brancas: Donzelinho Branco / Bastardo Branco / Malvasia / Verdelho / Formosa /

(entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

Vinhas: Carvoeira / Galharda / Corço / Fonte das Pias (idade média 90 anos)

Solos: Granito (predominância de quartzo e mica) / Xisto

Vindima: 10 de setembro 2022 / Vindima Manual / Caixas de 20kg / Ano com fruta de excelente qualidade

Vinificação: Pisa-a-pé com engaço em lagar de granito / Maceração pré-fermentativa de 24h / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) em inox / Fermentação malolática

Estágio: Inox

Engarrafamento: 515 garrafas em Maio de 2023

Características Físico-químicas: Álcool: 13,7% | Acidez Total: 5,15 | pH: 3,66 | SO₂ Total: <50 | Açúcares Totais: <0,5

