

Picotes

TINTO
2023

Castas: 80% Tintas: Tinta Gorda / Verdelho Vermelho / Bastardo / Tinta Fina / Tinta de Escrever / Tinta Carvalha / Olho de Rei / (entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

20% Brancas: Donzelinho Branco / Bastardo Branco / Malvasia / Verdelho / Formosa /

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

Vinhas: Carvoeira / Fonte das Pias / Galharda / Orretas / Vale Formoso / Rincadeiro (idade média 90+ anos / com Produção Integrada® ou em certificação para Biológica)

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

Vindima: 9 de setembro 2023 / Vindima Manual / Caixas de 20kg / Ano com fruta de excelente qualidade

Vinificação: Pisa-a-pé com engaço em lagar de granito / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) / 3 dias de contacto com as massas após iniciar a fermentação / Finaliza a fermentação em barricas de carvalho francês

Estágio: 10 meses em Barricas de Carvalho Francês de 300 e 400L com mais de 4 usos

Engarrafamento: 2340 garrafas em Agosto 2024 (sem filtragem, pode conter depósito)

Características Físico-químicas: Álcool: 13,2% | Acidez Total: 5,10 | pH: 3,65 | SO₂ Total: <50 | Açúcares Totais: <1,0

