



FRESCURA ●●●●●

NOTAS FLORAIS ●●●●●

FRUTADO ●●●●●

ACOMPANHAR COM



INTRODUÇÃO

Este vinho nasce do reconhecimento das características singulares da região dos vinhos verdes para a criação de vinhos de qualidade mundial e de uma relação única entre Dirk Niepoort e Carlos Raposo. Graças a esta relação, Carlos conseguiu vinificar o vinho verde que idealizava.

Acreditando na Natureza, um grande vinho nasce unicamente se o enólogo respeitar na íntegra as suas uvas, interferindo o menos possível e só agindo em caso de extrema necessidade.

É como ensinar um filho a dar os primeiros passos, devemos estar atentos e muito perto de braços abertos e só intervir em caso de necessidade.

VINIFICAÇÃO

O vinho branco a que chamamos ... foi criado maioritariamente a partir de uvas da sub-região de Baião, provenientes de vinhas com 45 anos de idade e plantadas num solo de granito. Estas são sinónimas de frescura e delicadeza.

Atencioso aquando da data de vindima e depois de muitas provas de bagos nas vinhas, as uvas foram vindimadas no momento certo de maturação. Depois de uma seleção criteriosa à porta da adega, estas foram prensadas delicadamente e fermentadas lentamente a temperaturas baixas, com o objetivo de respeitar a matéria prima e enaltecer os aromas primários. Depois de 10 meses temos um vinho branco equilibrado com uma precisão inexplicável e uma frescura aromática digna da sua região. Este vinho branco de 2018 é composto por Arinto, Loureiro e Avesso.

Foram engarrafadas 1479 Garrafas de 0,75l e 96 Magnum.

NOTAS DE PROVA

De cor citrica e cristalina este vinho oferece-nos um aroma complexo, onde predominam as notas florais de pétala branca. Depois de algum tempo no copo e em segundo plano, aparecem notas frescas de folha de laranjeira. Por ter fermentado muito devagar e a temperaturas baixas, este vinho oferece uma boca intensa, repleta de sensações vibrantes. Um branco de carácter, extremamente mineral e delicado, mas que, graças à sua acidez, proporciona um final de boca longo, intenso e com energia.

O produtor recomenda degustar o vinho ao som de: "Verdes Anos" de Carlos Paredes.

ACOMPANHAR COM:

Mariscos de concha, peixes delicados, sushi e queijos suaves.

Sugestões vegetarianas: Salada César, beringelas e húmus

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR

Carlos Raposo Vinhos Imperfeitos

REGIÃO

VINHOS VERDES

TIPO DE SOLO

Granito

VINHAS

Baião

IDADE DAS CEPAS

45 anos

CASTAS

Arinto, Loureiro e Avesso

DENSIDADE POR HA

6000

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Royat

ALTURA DO MAR

400

PERÍODO DE VINDIMA

Setembro

FORMA DE VINDIMA

Manual

MALOLÁCTICA

Realizada

VINIFICAÇÃO

Em cuba de inox termo-regulada

ENGARRAFADO

Junho 2018

ÁLCOOL (%)

12

PH

3,15

ACIDEZ TOTAL (G/DM³)

6,5

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³)

0,15

SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³)

35

SO₂ TOTAL (MG/DM³)

80

ALERGÉNIOS

Sulfitos