



INÓSPITO

RABIGATO

O Rabigato provém de uma vinha de solo composto por argila e xisto a uma altitude de 350 metros perto do rio Tua.

A fermentação é espontânea por leveduras indígenas em barricas novas e usadas de Carvalho Francês (floresta de Bertrange). Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a untosidade, a acidez e a frescura sejam símbolos e expressão deste singular terroir.

Um vinho puro e sem maquilhagem.

Região

Douro

Acidez total

6,5 g/L

Solo

Argilo-xistoso

Açúcar residual

1,02 g/L

Variedades

Rabigato

Vinificação

Fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada. Estágio sob borras totais em barricas novas e usadas de Carvalho Francês de 500 e 600 litros durante 10 meses.

Vindima

Vindima manual na segunda semana de Agosto.

Álcool

12,5%

Nº garrafas

4020
