



INÓSPITO

Viosinho

O Inóspito Viosinho provém de uma vinha de solo granítico, rico em quartzo, a uma altitude de 670 metros localizada na aldeia de Pereiros, extremo norte da região demarcada do Douro. A vinha localiza-se numa zona de sobreiral, medronhos e outras árvores características da floresta mediterrânica.

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 e a frescura sejam símbolos e expressão deste singular terroir.

Um vinho puro e sem maquilhagem.

Região
Douro

Acidez total
6,0 g/L

Solo
Granito

Açúcar residual
1,0 g/L

Variedades
Viosinho

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 12 meses.

Vindima
Vindima manual na segunda semana de Agosto

Álcool
13%

Nº garrafas
4200
