

DEVANEIO

SERRA DE MONTEJUNTO

DEVANEIO CURTIMENTA 2019

VINHO BRANCO

CONCEITO

Um Curtimenta das castas Fernão Pires, Arinto, Alvarinho e Moscatel Galego. Um vinho complexo, que mostra no seu esplendor os aromas da castas, da curtimenta e do estágio prolongado em depósito de cimento. De qualidade diferenciadora e elevada que resulta de uma viticultura e enologia simples e minimalista, com intuito de respeitar terroir.

NOTAS DE PROVA

Aspetto visual, é um vinho límpido de cor palha com média intensidade com lágrima ligeira. No nariz, apresenta uma intensidade bastante pronunciada, caracterizada por notas florais e a melação. De sabor, é seco de equilibrada acidez, teor alcoólico ligeiro e de corpo gordo. Na boca é como no nariz, elegante. Persistência longa, agradável e de equilíbrio correto.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Vindima manual com escolha das uvas feita na própria vinha. Após esmagamento sem desengace a uva é encaminhada para depósitos de cimento onde a fermentação é espontânea com leveduras nativas. Terminada a fermentação é apenas aproveitado o mosto de lágrima que é encaminhado para depósitos de cimento, de 2000 litros em forma de barrica ao alto, onde estagia durante um ano. Após o estágio o vinho é engarrafado com recurso a doses mínimas de sulfuroso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool – 12,3%

Acidez total – 5,1 g/L

pH – 3,51

SO2 total – 79 mg/L

GARRAFAS PRODUZIDAS

1300 garrafas de 75cl

s.m. Estado da pessoa que divaga ou se deixa levar pela imaginação. Lembranças ou sonhos.