

DEVANEIO

SERRA DE MONTEJUNTO

DEVANEIO CURTIMENTA 2020

VINHO BRANCO

CONCEITO

Um Curtimenta exclusivamente da casta Fernão Pires. Um vinho complexo que mostra no seu esplendor os aromas da casta, 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 – 10,8%

Acidez total – 4,9 g/L

pH – 3,50

SO2 total – 80 mg/L

GARRAFAS PRODUZIDAS

1100 garrafas de 75cl

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