

DEVANEIO

SERRA DE MONTEJUNTO

DEVANEIO TINTO 2021

VINHO TINTO

CONCEITO

É um field blend de Alicante Bouschet e Syrah, que vinificou e estagiou exclusivamente em depósitos de cimento. De qualidade diferenciadora e elevada que resulta de uma viticultura e enologia simples e minimalista, com intuito de respeitar o terroir.

NOTAS DE PROVA

Aspeto visual, é um vinho de cor vermelha cereja com brilhante limpidez de intensidade profunda e lágrima média. O aroma é bastante pronunciado, caracterizado por notas de fruta vermelha, menta, especiarias e também aromas de fumeiro e caramelizado. De sabor, é seco, de acidez equilibrada, teor alcoólico suficiente, de corpo médio e de taninos equilibrados. Na boca é como no nariz, de qualidade agradável. Com persistência longa e delicada, é um vinho equilibrado.



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.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool – 12,5%

Acidez total – 5,34 g/L

pH – 3,73

SO2 total – 78 mg/L

GARRAFAS PRODUZIDAS

1750 garrafas de 75cl.

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