

LUÍS PATO

ABAFADO MOLECULAR

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Bical, Cercial e Sercialinho

O VINHO

Este é um Vinhas Velhas Branco em versão doce para mostrar que quando brincamos com as castas típicas da Bairrada alcançamos um melhor conhecimento sobre nós mesmos, a nossa cultura, a nossa gastronomia e as nossas castas indígenas. Ao mesmo tempo, obtemos um néctar para harmonizar com sobremesas ou com uma saída à noite.

É produzido a partir de uvas da casta Bical, Cercial e Sercialinho vindimadas na segunda semana de Setembro de 2010, que foram submetidas à técnica de concentração (MOLECULAR). A fermentação do mosto foi parada (ABAFADA) usando a refrigeração.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em inox por 5 dias. Abafada usando refrigeração.

ESTÁGIO

Allier Oak / pipas usadas de 650l / 2 meses

NOTAS DE PROVA

Resina / Mel / Amendoa torrada / Ameixa branca

SERVIR / DESFRUTAR

Aperitivo / Fruta / Sobremesa com pouco açúcar / Foie gras / Queijo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 10%



*Luís
Pato*

