

INÓSPITO RABIGATO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Rabigato

O VINHO

As uvas provêm de uma vinha de solo composto por argila e xisto a uma altitude de 350 metros perto do rio Tua.

A fermentação é espontânea por leveduras indígenas e termina em barricas novas e usadas de Carvalho Francês (floresta de Bertrange). Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a untosidade, a acidez e a frescura sejam símbolos e expressão deste singular terroir e desta incrível casta autóctone do Douro.

Um vinho puro e sem maquilhagem.

VINIFICAÇÃO

Fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio sob borras totais em barricas novas e usadas de Carvalho Francês de 500 e 600 litros durante 10 meses.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14%



DOURO