

# INÓSPITO VINHAS VELHAS (CHÃO DE AREIA)

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Códega de Larinho, Folgasão, Gouveio, Rabigato, Siria e Viosinho

## O VINHO

Com origem em duas parcelas de vinhas velhas com mais de 120 anos e acima dos 500 metros de altitude, criteriosamente vindimadas à mão, elaboramos um Douro único nascido num terroir por muitos desconhecido. Solos pobres, arenosos de origem granítica contribuem para um perfil único e uma expressão de um Douro de altitude com uma frescura ímpar. As uvas chegam à adega em caixas de 20 kg e são prensadas suavemente. O mosto é decantado a 8°C por dois a três dias. 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 acidez e a frescura sejam símbolos e expressão do terroir. Um vinho puro e sem maquilhagem. Este vinho é resultado da seleção das melhores parcelas centenárias de cada ano.

## 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:** 12,5%



DOURO