

Picotes

TINTO
2022

Castas: 80% Tintas: Tinta Gorda / Verdelho Vermelho / Bastardo / Tinta Fina / Tinta de Escrever / Tinta Carvalha / Olho de Rei / (entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

20% Brancas: Donzelinho Branco / Bastardo Branco / Malvasia / Verdelho / Formosa /

(entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

Vinhas: Carvoeira / Fonte das Pias / Galharda / Orretas / Vale Formoso / Rincadeiro (idade média 90+ anos / com Produção Integrada® ou em certificação para Biológica)

Solos: Granito (predominância de quartzo e mica) / Xisto / Argila

Vindima: 17 de setembro 2022 / Vindima Manual / Caixas de 20kg / Ano com fruta de excelente qualidade

Vinificação: Pisa-a-pé com engaço em lagar de granito / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) / 3 dias de contacto com as massas após iniciar a fermentação / Finaliza a fermentação em barricas de carvalho francês

Estágio: 10 meses em Barricas de Carvalho Francês com mais de 6 usos

Engarrafamento: 1400 garrafas em Agosto 2023

Características Físico-químicas: Álcool: 13,7% | Acidez Total: 5,90 | pH: 3,56 | SO₂ Total: <50 | Açúcares Totais: <1,0

