



Castas: 85% Tintas: Tinta Gorda / Verdelho Vermelho / Bastardo / Tinta Fina / Tinta de Escrever / Tinta Carvalha / Olho de Rei

15% Brancas: Donzelinho Branco / Bastardo Branco / Malvasia / Verdelho / Formosa /
(entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

Vinhos: Carvoeira / Galharda / Corço / Fonte das Pias / Rincadeiro (idade média 90 anos)

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

Vindima: 9 de setembro 2023 / Vindima Manual / Caixas de 20kg / Ano com fruta de excelente qualidade

Vinificação: Pisa-a-pé com engaço em lagar de granito / Maceração pré-fermentativa de 24h / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) em inox / Fermentação malolática

Estágio: 50% Inox / 50% Barricas usadas

Engarrafamento: 2750 garrafas em Abril de 2023

Características Físico-químicas: Álcool: 13,1% | Acidez Total: 5,01 | pH: 3,62 | SO₂ Total: <50 | Açúcares Totais: <0,5

