

# Picotes

TINTO  
2024

**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

**Ano Vitícola:** Ano com fruta de muito boa qualidade / Sem qualquer incidência de doenças

**Vindima:** 5 e 12 de setembro 2024 / Vindima Manual / Caixas de 20kg

**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 de 300 e 400L com mais de 4 usos

**Engarrafamento:** 2050 garrafas em Agosto 2024 (sem filtragem, pode conter depósito)

**Características Físico-químicas:** Álcool: 13,2% | Acidez Total: 5,20 | pH: 3,54 | SO<sub>2</sub> Total: <50 | Açúcares Totais: 1,0

