

# Gatafunho

2022

VINHO TINTO



**Castas:** 75% Castelão, 25% Trincadeira



**Temperatura de serviço:** Entre 12° e 14°C

**Enologia:** André Duque Lourenço | **Produção:** 1400 garrafas

**Solo:** Granítico

**Terroir:** Clima centro Ibérico com verões quentes e secos, e invernos frios com alguma chuva

**Álcool:** 12,1% vol.

**Acidez Total:** 5,22% g/l

**SO2 Livre:** 1 g/l

**SO2 Total:** 6 mg/l

## Vinificação

Desengace total e vinificação de fermentação espontânea, em Lagar durante 2 dias, sem controlo de temperatura, com loteamento no final, seguida de prensagem e finalização de fermentação em tanques de inox.

## Notas de Prova

### **Cor rubi aberta;**

Aroma dominado por notas de fruta vermelha fresca, como framboesa, cereja e romã. Na boca revela-se seco, de corpo ligeiro a médio, com taninos presentes mas muito suaves, apresentando notas de fruta fresca, com uma acidez média, e final de boca médio.

## Aptidões Gastronómicas

Vinho jovem e leve, que acompanha bem diversos pratos frescos e leves, como saladas, queijos suaves, peixes e mariscos, e carnes magras. Servir ligeiramente refrescado, entre 14°C e 16°C.

Quinta da Teixugueira  
6230-788 Vale de Prazeres  
Fundão, Portugal

[gardunhasul21@gmail.com](mailto:gardunhasul21@gmail.com)  
+351 962 890 833

