

# PRIMEIRAS GOTAS

2022  
**CORRIÇÃO**  
Vinho Tinto



**Castas:** 55% Rufete, 25% Carrega Burros  
10% Marufo, 10% Alfrocheiro



**Temperatura de serviço:** Entre 14° e 16°C

**Enologia:** André Duque Lourenço | **Produção:** 6000 garrafas

**Solo:** Granítico

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

**Álcool:** 12,8% vol.

**Acidez Total:** 4,6 g/l

**SO2 livre:** 1 mg/l

**SO2 Total:** 21 mg/l

## Vinificação

**Colheita manual em caixas de 15kg.** Desengace total e vinificação de fermentação espontânea, em tanques individuais, sem controlo de temperatura, com loteamento no final de fermentação. 25% estagiado em barricas de Castanheiro e Carvalho Nacional de 300L.

## Notas de Prova

**Coloração vermelho rubi intenso, não opaco;**

Aroma dominado por notas florais a rosa, e frutados, a cereja e framboesa, ainda apresenta notas de especiaria e madeira.

Na boca revela-se seco, de corpo médio, com uma taninos presentes, apresentando notas florais e de especiaria, com uma acidez média, e final de boca médio-longo.

## Aptidões Gastronómicas

Vinho jovem que apresenta uma tendência a realçar os sabores Umami, pelo que a sua conjugação com elementos de sabor terroso ou mineral é ideal. Aconselha-se para pratos com cogumelos, pratos de caça e queijos fortes. 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



**GARDUNHASUL**