

PRIMEIRAS GOTAS

2022

CURTIMENTA

Vinho Branco



Castas: 70 % Fernão Pires + 30% Moscatel Graúdo



Temperatura de serviço: Entre 10° e 12°C

Enologia: André Duque Lourenço | **Produção:** 4000 garrafas

Solo: Granítico

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

Álcool: 12,4% vol.

Acidez Total: 6,0 g/l

SO2 Total: 30 mg/l

Vinificação

Esmagamento com desengace total, fermentação espontânea, sem controlo de temperatura, com maceração pelicular de 10 dias. Finalização de fermentação na garrafa – Método Ancestral.

Notas de Prova

Coloração amarelo palha;

Aroma presente a frutas brancas de caroço, flores e casca de laranja, com componente vegetal. Na boca revela-se com corpo presente, de uma acidez presente e bolha presente e elegante. Aromas delicados de fruta e flores, com final de boca médio e fresco.

Aptidões Gastronómicas

Vinho gastronomico e com capacidade de guarda, que irá refinar aromas com o tempo em garrafa. Servir a temperatura entre 10° C e 12°C, como aperitivo ou a acompanhar peixe fresco e marisco.

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

gardunhasul21@gmail.com
+351 962 890 833

GARDUNHASUL

