

INFINITUDE INDÍGENA RIESLING

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Riesling

O VINHO

Uma aposta original numa casta clássica alemã, plantada num pequeno planalto de horizontes amplos, à vista da Serra mas fora da sua sombra, é a parcela com maior exposição solar, daí o nome, e aos ventos refrescantes do Atlântico. Solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e iniciou a fermentação espontânea, com leveduras indígenas, em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias.

NOTAS DE PROVA

Na boca apresenta-se seco, com um carácter vegetal muito vivo e uma acidez vibrante, untuoso, de textura rica e notas cerosas, com notas de fruta de caroço e final cítrico. Termina com sal e mineralidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem peixes braseados e os aromas vibrantes da cozinha oriental.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,12



in·fi·ni·tu·de
100% Riesling
colares da serra de colares
vinhos



LISBOA | BUCELAS
COLARES