

# INÓSPITO RABIGATO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Rabigato

## O VINHO

As uvas provêm de uma vinha de solo composto por argila e xisto a uma altitude de 350 metros perto do rio Tua.

A fermentação é espontânea por leveduras indígenas e termina em barricas novas e usadas de Carvalho Francês (floresta de Bertrange). Pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a untosidade, a acidez e a frescura sejam símbolos e expressão deste singular terroir e desta incrível casta autóctone do Douro.

Um vinho puro e sem maquilhagem.

## VINIFICAÇÃO

Fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada.

## ESTÁGIO

Estágio sob borras totais em barricas novas e usadas de Carvalho Francês de 500 e 600 litros durante 10 meses.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14%



DOURO