

LENTO VINHAS VELHAS BRANCO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Códega de Larinho, Folgasão, Gouveio, Rabigato, Siria e Viosinho

O VINHO

Com origem em vinhas velhas de idade média de 90 anos e acima dos 500 metros de altitude, criteriosamente vindimadas à mão, elaboramos um Douro feito de preciosas subtilezas.

Solos pobres, arenosos de origem granítica contribuem para um perfil único e uma expressão de um Douro de altitude com uma frescura ímpar.

No Lento a madeira não é utilizada, pois pretendemos que seja um vinho onde a mineralidade, a acidez e a frescura sejam símbolos e expressão do terroir. Um vinho puro e sem maquilhagem. Lento - Devagar se vai ao Longe...

VINIFICAÇÃO

As uvas chegam à adega em caixas de 20 kg e são prensadas suavemente.

O mosto é decantado a 8°C por dois a três dias. A fermentação é espontânea por leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio sob borras totais.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,0 g/L



DOURO