



ESPADEIRO 2023

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Sub-Região
Vale do Ave

PRODUTOR

Casal de Ventozela

CASTAS

Espadeiro 100%

ENÓLOGO

Fernando Moura
Pedro Campos

ANÁLISE

Álcool 11.5 %
Acidez Total 6.6 g/l
Açúcar Residual 7 g/l
PH 3.24

NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da casta Espadeiro, são colhidas manualmente e selecionadas em campo sendo transportadas para a adega num curto espaço de tempo, em caixas de 18 Kg. As uvas são prensadas apenas até à segunda fração de prensagem (máx. 0,6 bar de pressão), seguindo-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 14°C e os 16°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão por um período mínimo de 4 meses. O engarrafamento efetua-se após a estabilização a frio do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor Rubi, limpa e brilhante. Muito fresco e frutado com notas de framboesas e morangos silvestres. É um vinho bastante equilibrado, com um final de boca persistente.

SERVIR COM

Este vinho apresenta excelentes características para acompanhar pratos leves, saladas e sobremesas.

