

PEDRA CANCELA *Vinha da Fidalga*

MALVASIA PRETA IG TINTO 2022



PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA & VITICULTURA:
Sónia Martins e Casimiro Gomes

Em Carregal do Sal, a Vinha da Fidalga distingue-se pelo enquadramento paisagístico e diversidade da flora e fauna que rodeia as vinhas. É nesta propriedade que pretendemos recuperar castas únicas da região. Escolhemos criteriosamente as variedades que melhor preservarão o futuro, a cultura e as tradições do Dão e a sua sustentabilidade. Este vinho produzido unicamente com a casta Malvasia preta, é o reflexo deste nosso compromisso.

Esta casta existe referenciada na região desde 1986, com uma presença próxima dos 4%, sendo vulgarmente conhecida como “Negro Mouro”.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Malvasia Preta
Produção:	1.120 garrafas
Vinificação:	Desengace total, fermentação em inox, com remontagens manuais ligeiras duas vezes ao dia no pico da fermentação alcoólica. Fermentação malolática ocorreu de forma espontânea.
Estágio:	Em inox, e 4 meses em garrafa antes de ir para o mercado.
Engarrafamento:	Setembro 2023

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante, ligeiramente aberta
Aroma:	Intenso com notas de fruta preta e pimentas
Paladar:	Fresco, complexo, com tanino fino e elegante
Final de prova:	Longo e persistente

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16° C.
Gastronomia:	Cabrito no forno, polvo e bacalhau à lagareiro e queijo de pasta mole.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	11,5 % vol.
pH:	3,6
Açúcar Residual:	≤ 1 g/L
Acidez Total:	5,9 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha
Caixa de 3 de Madeira garrafas

EAN code 5600457602366



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL