

**PET NAT
2024****PAÍS**

Portugal

REGIÃOSub-Região
Vale do Ave**PRODUTOR**

Casal de Ventozela

CASTASLoureiro 75%
Fernão Pires 25%**ENÓLOGO**Fernando Moura
Pedro Campos**ANÁLISE**Álcool 11.5%
Acidez Total 7.23 g/l
Açúcar Total 2 g/l
PH 3.1**NOTAS DE VINIFICAÇÃO**

As uvas são colhidas manualmente e selecionadas em campo, sendo transportadas para a adega num curto espaço de tempo, em caixas de 18 Kg. Após uma ligeira maceração pelicular a baixa temperatura, as uvas são prensadas seguindo-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 16°C e os 18°C. O vinho é engarrafado durante a fermentação, terminando esta já em garrafa. Esta é a forma tradicional de fazer Vinho Verde, um método utilizado pelos nossos antepassados. Trata-se de um verdadeiro “Pet-Nat”. O vinho não foi estabilizado nem filtrado, portanto o resultado final é um vinho com aspeto turvo, permanecendo algumas partículas em suspensão, que contribuem para uma sensação de boca intensa e fresca.

NOTAS DE PROVA

O Casal de Ventozela Pet Nat, como vinho natural que é, possui um perfil irreverente, incontável e espontâneo, ficando o seu resultado final entregue a Mãe Natureza. Procuramos, assim, ter a menor intervenção possível na sua fermentação e finalização. Nesta colheita, desenvolveu um perfil tropical, com salinidade e frescura persistente, onde a nossa proximidade ao Oceano Atlântico teve um papel importante.

SERVIR COM

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

