



FUNKY LARANJA

Filosofia: Expressar a pureza das uvas através de técnicas de vinificação irreverentes.

Origem: Uvas provenientes de vinhas velhas no Douro.

Castas: Field Blend, onde predominam Rabigato, Viosinho e Síria.

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, seguida de prensagem. Decantação a frio por 2 dias a uma temperatura de 10°C, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 17°C.

Estágio: Inox, barrica e garrafa.

Data de Engarrafamento: Março de 2021.

Nota de Prova: Cor laranja translúcido. Aroma muito complexo, com notas de fruta no primeiro momento, a lembrar o pêssigo, mas rapidamente transparece uma parte mineral e floral a sugerir flores da montanha. No palato, a cremosidade impera, com sabores de fruta notórios, toques acetinados e um final seco e algo tânico.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 11,5%

pH: 3,5

Acidez Total: 5,9 g/dm³

Açúcares Residuais: 1,2 g/L

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

