



FUNKY PET NAT

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

Origem: Planalto de Alijó, Douro.

Castas: 100% Moscatel Galego Branco.

Vinificação: Colheita manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, prensagem pneumática suave seguida de maceração a frio durante 2 dias à temperatura de 10°C. Fermentação alcoólica a 15°C em cubas de inox, a fermentação termina na garrafa, resultando o dióxido de carbono..

Estágio: 8 meses em garrafa.

Data de Engarrafamento: Setembro de 2021.

Nota de Prova: Cor amarelo turvo. Aroma característico da casta, mas numa nuance mais cítrica com toques de zeste de limão. No palato é bastante fresco, de acidez crocante, mousse abundante numa primeira instância, tornando-se macio e cremoso num conjunto cítrico.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 11%

pH: 3,3

Acidez Total: 6,8 g/dm³

Açúcares Residuais: 2,2 g/L

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS