



## GOBLET CLARETE 2016

**Origem:** Uvas provenientes de vinhas velhas no Planalto Mirandês, a mais de 600 metros de altitude, com solos xistosos, tendo várias exposições diferentes.

**Castas:** Vinhas velhas, com predominância de Marufo, Bastardo e Tinta Gorda.

**Vinificação:** Vindima manual em caixas de 20Kg. Recepção com desengace parcial e esmagamento suave. Fermentação com leveduras indígenas em cubas de inox, sem demasiada extração.

**Estágio:** 12 meses em barricas velhas de carvalho português.  
Data de Engarrafamento: Novembro de 2019.

**Nota de Prova:** Cor ruby aberta, translúcido. Aroma delicado com frutos vermelhos frescos numa primeira instância, ampliando a um ligeiro fumeiro. No palato muito fresco e ligeiro com acidez e taninos muito cúmplices, final de boca longo e mineral.

**Parâmetros Analíticos:**

**Álcool:** 10,5 %

**Acidez Total:** 5,2 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,46

**Açúcares Residuais:** 0,6 g/L