



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/dm³

pH: 3,46

Açúcares Residuais: 0,6 g/L