



GUYOT TINTO 2018

Filosofia: Expressar a riqueza de um terroir único num vinho elegante e complexo. Origem: Uvas provenientes de uma única parcela, com idade superior a 100 anos, em solos xistosos e a uma altitude de 450m.

Castas: Vinhas velhas em Field Blend, com mais de 60 castas.

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total. Fermentação conduzida leveduras indígenas em lagares de granito com pisa a pé a temperatura controlada, de modo a obter uma fermentação lenta com extração alta.

Estágio: Barricas de 500 litros de carvalho francês por 12 meses.

Data de Engarrafamento: Março de 2020.

Nota de Prova: Cor granada opaca com laivos violeta. Aroma a fruta silvestre e ameixa preta envoltos em apontamentos de baunilha. Na boca muito complexo e equilibrado com a barrica bem integrada evidenciando algumas notas de fumo, notável estrutura com taninos sedosos, final fresco e duradouro.

Parâmetros Analíticos:

Álcool 14,5 %

Acidez Total: 5,8 g/dm³

pH: 3,6

Açúcares Residuais: 1 g/L