



## 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/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,6

**Açúcares Residuais:** 1 g/L