



Casa Agrícola Metello de Nápoles

Ficha Técnica Quinta da Ribeira da Pêga Rufete 2021	
	REGIÃO: DO Beira Interior, sub-região de Pinhel
	CASTAS: Rufete (100%)
	COLHEITA: 2021
	Nº GARRAFAS: 1.192 (0,75l)
	SOLOS: Vinho proveniente de uma vinha em Pinhel, com cerca de 30 anos, plantada a 600 metros de altitude, em solos graníticos pobres, com algum quartzo. Clima caracterizado por verões muito quentes, com grandes amplitudes térmicas e invernos frios e pouco chuvosos.
	VINIFICAÇÃO: Vindima manual para pequenas caixas, com seleção manual dos cachos. Desengace total, com fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio em barricas usadas e em cubas de inox.
	ENOLOGIA: José Ribeiro Brandão
	NOTAS DE PROVA: <p>Este vinho, de bonita e aberta cor rubi com reflexos púrpura, moderadamente alcoólico, prima pela elegante persistência e frescura aromática de nariz e boca. Inesperadamente pragmático e versátil, cumpre sem dificuldade as funções de um branco e tinto de qualidade sem excessos.</p> <p>Com boca longa e suave, em novo evidencia notas de ervas balsâmicas de lameiro, algo mentolado, poejo, folha de orégãos, leve rosmaninho, framboesa, morangos, mirtilo.</p> <p>Evolui com tempo de garrafa para sedoso de boca, em perfeito equilíbrio com a sua natural acidez, persistente, longo, delicado sabor de cereja bem madura, aromas resinosos, caruma, esteva, terrosos e bosque. Tem grande potencial de envelhecimento.</p> <p>Temperatura de Serviço: 14-16 °C</p>
	TEOR ALC.: Teor Alcoólico: 13,0% Vol.