



## Claro 2020

Feito 100% com uvas vindimadas manualmente de Castelão e num estado mais prematuro de maturação. Fermentação em lagares durante 3 dias (com pouca extração), terminando a fermentação em cuba inox. O estágio foi de 40% em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros e o restante em inox. De cor rubi aberta, tem frescura e acidez de um vinho muito elegante. Aroma frutado e ligeiramente vegetal. Final de prova muito envolvente e suave, terminando longo. Excelente vinho para aperitivo, pratos de peixe cozinhado, risotto e carnes assadas no forno.

**Origem:** DOP Palmela.

**Enólogo:** Bernardo Cabral.

**Castas:** Castelão.

**Ano:** 2020.

**Vinificação:** Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20 Kg. Fermentação em lagares durante 3 dias (com pouca extração), terminando a fermentação em cuba inox.

**Estágio:** O estágio foi de 40% em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros e o restante em inox, durante 14 meses.

**Engarrafamento:** Engarrafado em Março de 2021.

**Solo e clima:** Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.

**Cor:** Rubi aberta.

**Aroma:** Elegante combinação de alguma fruta vermelha (morangos, amoras) com ligeiras notas vegetais e folha de tabaco.

**Boca:** Surpreendentemente estruturado e envolvente mas suave, com acidez presente e final persistente.

**Gastronomia:** Consumido entre os 12-14°C, com peixes e carnes de grelha, pratos de peixe cozinhado, risotto e carnes assadas no forno. Excelente vinho para aperitivo.

**Álcool:** 12,55%.

**Acidez total:** 5,43g/l.

**Açúcar total:** 0,6 g/l.

**pH:** 3.72.