Vinho Regional Lisboa

VALE DA MATA

PET NAT 2022

Castas: 90% Tinta Roriz, 5% Vital e 5% Arinto
Teor Alcoólico: 10,0%
Acidez Total: 7,300 g/dm3
Acidez Volátil: 0,51 g/dm3
pH: 3,16
Açúcar Residual: 0,3 g/dm3

Varieties:90% Tinta Roriz, 5% Vital and 5% Arinto
Alcohol Content: 10,0%
Total Acidity: 7,300 g/dm3
Volatile Acidity: 0,51 g/dm3
pH: 3,16
Residual Sugars: 0,3 g/dm3

VINIFICAÇÃO
Fermentação alcoólica do vinho em depósitos de cimento. Termina a mesma fermentação alcoólica em garrafa a temperatura controlada.

ESTÁGIO
14 meses sobre a própria borra. Não fez Dégorgement, apresentando-se por este motivo com alguma turvação.

NOTA DE PROVA
Cor salmão. Bolha fina, aroma fresco, mineral e com alguma levedura. Leve e com acidez refrescante.

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in concrete tank. The same alcoholic fermentation ends in the bottle at a controlled temperature.

AGING
14 months sur les lies. Without Degórgement, it may show some cloudiness.

TASTING NOTES
Salmon colour. Fine bubble, mineral and slightly yeasty. Light and with a very refreshing acidity.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

i199_V2_21-09-2021