

Fio da Navalha

## CURTIDO '22

### CONCEITO

O Douro é quente e seco. O ano agrícola 2022 foi ainda mais quente e seco, o que, numa terra de extremos, não é afirmar pouco.

Em regiões marcadas por climas como o Douro, os vinhos de curtimenta facilmente perdem frescura, podendo-se tornar pesados e planos. Porque acreditamos na resiliência da vinha e da região do Douro, insistimos fazer um vinho branco com ligeira curtimenta, um vinho curtido. Escolhemos as vinhas de altitude, viradas a norte, com uvas repletas de tensão e vivacidade. Privilegiámos a extração de forma muito delicada, tendo o vinho estagiado numa barrica da Quinta do Ameal de 2002, já com 20 anos. O Douro é especial!

### CASTAS

Verdelho de Penajoia

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Desengace e fermentação com massas totais num mini lagar de inox, minimizando a extração. Fermentação com leveduras indígenas. Ligeiro trabalho com a manta. Prensagem em prensa vertical após fermentação. Estágio em borras totais em barricas com mais de 20 anos, durante 6 meses.

### ENGARRAFAMENTO

Mai 2023

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%  
Acidez Total: 6.3g/l  
pH: 3.34  
Açúcar Redutor: 0.9 g/l

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

### ENÓLOGO

Lourenço Charters

### COR

Branco

### AROMA

Beba e sinta. Depois dê-nos o seu feedback.

### PALATO

Beba e sinta. Depois dê-nos o seu feedback.

