

*Fio da Navalha*

## FOGUETTÃO NO CAMPO

### CONCEITO

Um exercício de leveza, circularidade e curiosidade.

Leve, vibrante e inesperado. *Foguettão no Campo* é uma bebida aromatizada à base de vinho, com baixo teor alcoólico (5,7%), marcada pela acidez refrescante e pela textura viva. Mais do que um vinho, este *Foguettão no Campo* é um regresso a práticas antigas, populares, sustentáveis – nascidas da vontade de aproveitar tudo até ao fim. Não procura complexidade, antes honestidade. Feita a partir de castas diversas da vinha do Campo Ampelográfico do Esporão, reflete uma abordagem mais livre, irreverente e circular. Ideal para dias quentes, conversas longas e curiosos irremediáveis. Circular. Descomplicado. Surpreendente, fiel à ideia de que na vinha – como na vida – tudo se pode aproveitar.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Maceração pelicular em inox (4h); posteriormente o mosto foi retirado e foi adicionado metade do volume de água; remontagem; tiragem a limpo das massas e fermentação a temperatura controlada em cuba de inox. Segunda fermentação em garrafa.

### CASTAS

104 castas brancas do Campo Ampelográfico da Herdade do Esporão

### ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2024

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 5,7%

Acidez Total: 5,6 g/l

pH: 3,09

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

### FORMATOS DISPONÍVEIS

500 ml

### ENÓLOGO

José Luís M Silva, Beatriz Mateus

Com curadoria de António Roquette

### NOTAS DE PROVA

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

