

Fio da Navalha

FOGUETTÃO NO AR

CONCEITO

Há foguetões que contam histórias. Outros, como este *Foguettão no Ar*, parece querer levantar voo. Consegue manter uma conversa, direta, limpa, como um pensamento que se organiza sem perder a leveza. A acidez bem integrada, assume papel central, conferindo frescura e linearidade ao conjunto. *Foguettão no Ar* é uma bebida aromatizada à base de vinho, com baixo teor alcoólico (5%). Esta edição mostra como pequenas decisões podem mudar tudo. Antes era um *Foguettão*, agora continua a ser, mas com plano de voo. Mais direto, mais afinado. Nesta edição, exploramos uma nova abordagem: mais tensa, centrada na identidade de uma só casta. Circular. Descomplicado. Preciso. Fiel à ideia de que, na vinha como na vida, tudo se transforma, e nada se perde.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Maceração pelicular em inox; 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

Arinto

ENGARRAFAMENTO

Abril 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 5,5%

Acidez Total: 5,96 g/l

pH: 3,08

Açúcar Redutor: 0,3 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

500 ml

ENÓLOGOS

José Luís M Silva, Beatriz Mateus

NOTAS DE PROVA

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

