

Fio da Navalha

FOLIÃO

CONCEITO

Há castas que levam a vida com leveza. Esta, em particular, parece ter nascido para isso.

De origem discreta e carácter fresco, revela notas de fruta de caroço e flores, com uma acidez viva e uma estrutura surpreendente para quem não vai além dos 9,5% de graduação alcoólica.

Um vinho que não pede pressa, nem excesso, antes convida a ir com calma, com curiosidade e algum espírito leve. Talvez seja do nome. Talvez da natureza. Mas há nele qualquer coisa de... *folião*.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Prensagem direta da uva, seguindo-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Estágio em pequenas cuba de inox sobre borras finas.

CASTAS

Folgazão

ENGARRAFAMENTO

Maio 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 9,5%

Acidez Total: 6,68 g/l

pH: 3,1

Açúcar Redutor: 0,36 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGOS

José Luís M Silva, Mafalda Magalhães

NOTAS DE PROVA

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

