

Fio da Navalha

LÚPULO '23

CONCEITO

Este vinho é o resultado de uma abordagem inovadora e colaborativa, consequência de muitas conversas e da troca de experiências com a equipa de cervejeiros da Sovina. Sem a adição de sulfitos, substituímos o tradicional conservante pelo *lúpulo* – um ingrediente amplamente utilizado no mundo da cerveja pelas suas propriedades antioxidantes e antimicrobianas. O desafio foi encontrar o equilíbrio certo: o *lúpulo* certo, na quantidade certa, preservando a pureza do vinho.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Adição do lúpulo após o desengace. Fermentação com leveduras indígenas numa barrica rotativa, usada de 500L. Prensagem numa pequena prensa vertical e estágio de 8 meses em inox.

CASTAS

Touriga Franca

ENGARRAFAMENTO

Maio 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,8%

Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3,7

Açúcar Redutor: <0,6 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375 ml

ENÓLOGO

José Luís M Silva, Lourenço Charters, Alexandre Brito

NOTAS DE PROVA

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

