

Fio da Navalha

LÚPULO '25

CONCEITO

A maioria segue o caminho esperado. Este preferiu contornar. Nascido em Murças, de perfil fresco e preciso, propõe uma abordagem alternativa. Em vez de sulfitos para a conservação, escolhemos usar *lúpulo*. O desafio não foi fazer diferente, foi fazer diferente sem que se desse por isso. O resultado? Um vinho onde nada parece fora do lugar. E onde, curiosamente, quase não se nota que algo é diferente. Talvez seja essa a ideia: mudar tudo, para que tudo fique igual. E, no entanto, há qualquer coisa aqui que não segue a regra.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Vinificação em barricas rotativas, seguindo-se de prensagem em pequena prensa vertical.

Estágio em pequenas cubas de inox.

CASTAS

Tinta Roriz, Tinta Amarela e Touriga Franca

ENGARRAFAMENTO

Maio 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 4,95 g/l

pH: 3,69

Açúcar Redutor: <0,15 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375 ml

ENÓLOGOS

José Luís M Silva, Mafalda Magalhães

NOTAS DE PROVA

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

