

Fio da Navalha

MORETO '25

CONCEITO

Há castas que vão e voltam. E há outras que, na verdade, nunca deviam ter saído. Durante anos quase esquecida, desprezada, esta casta tradicional alentejana encontrou o seu caminho de volta. Discreta, resistente, está perfeitamente adaptada ao calor da grande planície e às alterações climáticas que vivemos. No copo, mostra-se leve, fresca e sem esforço. Como se sempre tivesse sabido como lidar com tudo isto. Talvez a novidade esteja apenas no olhar. Porque, no fundo, o *Moreto* já cá estava há muito tempo. Voltar ao início pode ser, afinal, a melhor forma de seguir em frente.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Uva desengaçada com adição posterior de 15 % de engaço. Fermentou em tulipas de cimento durante sete dias, seguido de prensagem. Fermentação maloláctica em inox e estágio em inox durante 8 meses.

CASTAS

Moreto

ENGARRAFAMENTO

Maio 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13 %

Acidez Total: 5,2 g/l

pH: 3.67

Açúcar Redutor: < 1.0 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

500 ml

ENÓLOGOS

José Luís M Silva, Ana Cruz

NOTAS DE PROVA

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

