

Fio da Navalha

MOSCA '23

CONCEITO

Este vinho nasceu para ser base de um espumante, mas, por vicissitudes da vida, acabou esquecido. Assim, este Mosca permaneceu numa cuba durante dez longos anos, estagiando sobre borras finas e ganhando aquela complexidade que só o tempo e a persistência permitem. Quando o redescobrimos, percebemos que tínhamos em mãos um vinho duro e cru, tenso e cheio de vida, veemente na personalidade. Decidiram engarrafá-lo como vinho branco, sem o transformar em espumante. Era tão vibrante e empertigado que o guardámos em garrafa durante sete anos mais, permitindo-lhe afinar as arestas e suavizar a tensão. Um branco único e irrepetível, num vinho sem compromissos que simboliza o risco máximo.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Maceração pelicular em prensa pneumática. Fermentação em inox a temperatura controlada. Estágio sobre borras finas durante 10 anos. Foi engarrafado em 2016.

ENGARRAFAMENTO

2016

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5

Acidez Total: 6,5 g/l

pH: 3,3

Açúcar Redutor: 2,4 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGO

Anselmo Mendes, Pedro Araújo

NOTAS DE PROVA

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

