

Fio da Navalha

NO CAMPO' 22

CONCEITO

No Campo ampelográfico da Herdade do Esporão estão plantadas 189 castas, das quais 104 brancas, em modo de produção biológica. Mais de uma centena de castas com muitas personalidades, tempos e graus de maturação diferentes, castas portuguesas e estrangeiras, conhecidas e desconhecidas. Foi assim que este vinho começou, no campo, e por isso se chama “No Campo”, juntando no lote 104 castas brancas. Macerou no lagar com pisa a pé, em alternativa à forma habitual de vinificar vinhos brancos. Cada uma das castas, com as suas características individuais, sem maquilhagem, estão materializadas neste vinho complexo e de caráter único.

CASTAS

Uvas provenientes do Campo Ampelográfico - 104 castas brancas.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Desengace seguido de curtimenta durante 5 dias no lagar de mármore com pisa a pé e temperatura controlada. Fermentação espontânea. Após arranque da fermentação, o mosto foi transferido para uma tulipa de betão, onde terminou a fermentação e ficou em estágio, com borras totais, durante 1 mês. Foi depois tirado a limpo para uma cuba de inox, onde ficou durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5.44g/l

pH: 3.5

Açúcar Redutor: 1 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

500ml

ENÓLOGO

Teresa Gaspar

COR

Branco

AROMA

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

PALATO

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

