

*Fio da Navalha*

## PRIMÁRIO '22

### CONCEITO

Acreditamos que a região tem potencial para fazer vinhos tintos leves e elegantes, sem qualquer obrigação de incluir a casta Vinhão. Procurámos uvas de película mais fina, com menos cor e aromas mais frescos. Escolhemos o (Es)Padeiro (de Basto, que afinal não é de Mondim), uma casta desvalorizada por tantos. Potenciámos o seu perfil fermentando num globo de vidro, por maceração carbónica, com parte esmagada e 3% de engaço. Depois de prensado, voltou para o globo de vidro onde terminou a fermentação, acabando por estagiar 6 meses com borras totais.

### CASTAS

Paço do Curutelo - Padeiro de Basto

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Desengace à mão, sem esmagamento. Fermentação carbónica em "Globo de Vidro" com 3% de engaço. Fermentação com leveduras indígenas. Passado um mês foi prensado numa prensa vertical, terminando a fermentação no "globo". Estágio em borras totais no "globo" durante 6 meses. Foi engarrafado no dia 3 de Maio sem qualquer tratamento adicional.

### ENGARRAFAMENTO

Maio 2023

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%  
Acidez Total: 6g/l  
pH: 3.3  
Açúcar Redutor: 1,5 g/l

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

### ENÓLOGO

Lourenço Charters

### COR

Tinto

### AROMA

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

### PALATO

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

