

Fio da Navalha

## PRIMÁRIO '23

### CONCEITO

A região tem potencial para fazer vinhos tintos leves e elegantes. Procurámos uvas de película mais fina, com menos cor e aromas mais frescos. Potenciámos o seu perfil, *primário*, 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.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Bago inteiro com desengace manual. Fermentação em globo de vidro, com leveduras indígenas. Prensagem suave, em pequena prensa vertical. Estagiou 9 meses no globo de vidro.

### ENGARRAFAMENTO

Junho 2024

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11%

Acidez Total: 5,8 g/l

pH: 3,5

Açúcar Redutor: 0,2 g/l

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

### ENÓLOGO

Lourenço Charters

### NOTAS DE PROVA

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

