

## 'Pedra a Pedra' Branco 2018

REFRESCANTE / AROMÁTICO / TEXTURIZADO



Pedra a Pedra Branco é um branco refrescante, aromático e texturizado feito a partir de uma mistura de castas indígenas das nossas vinhas mais altas.

### VINIFICAÇÃO:

O ano de 2018 foi relativamente fresco até ao início de Agosto quando um pico de calor fez com que as maturações abrandassem, atrasando a vindima. As uvas foram colhidas no momento perfeito de maturação: ricas em fruta e com uma boa acidez graças à altitude a que se encontram as nossas vinhas. Após a colheita, o nosso objetivo é preservar os aromas e os sabores frescos através do manuseamento cuidadoso das uvas, mantendo-as sempre a temperaturas baixas. Colhidas no início da manhã, as uvas frescas são selecionadas e prensadas inteiras e o mosto é drenado imediatamente. Na fermentação são apenas utilizadas leveduras indígenas. Este processo decorre a 15 °C para que o vinho mantenha os aromas e sabores primários da uva. Durante todo o processo a atenção aos detalhes assegura que os aromas delicados não serão comprometidos. Após fermentação, este vinho estagiou durante 6 meses sobre as borras finas antes de ser engarrafado em Maio de 2019.

### COR:

Amarelo claro, com tons esverdeados

### AROMA:

Aromas delicados de frutas cítricas, juntamente com toranja e notas tropicais.

### PALATO:

Rico em sabores cítricos, maracujá, abacaxi com ótima textura e um final salgado persistente.

### TEMPERATURA PARA SERVIR:

Servir entre 10 e 12 graus.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Camarão fresco, sardinhas grelhadas, e frango frito.

### CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato mas ganhará complexidade nos próximos 3 a 5 anos.

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Castas (%)	Rabigato (52%) Gouveio (48%)	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada		
Idade da vinha	Between 15 and 26 years old	Malolática	Não		
Videiras por hectare	4000	Maturação	Em cubas de aço inoxidável durante 6 meses		
Método de poda	Cordão Unilateral, Bilateral e Guyot	Engarrafamento	Maio2019		
Altitude acima da quota mar	Entre 350e 450 metros de altitude	<b>ANALYSIS</b>			
Produção	Em média 5.5 ton/hectare	Álcool(%)	12.5%	Acidez Total (g/l)	6g/l
Período de colheita	16 e 17 Setembro 2018	Açucar residual (g/l)	1.6g/l	Total SO2 (mg/l)	53mg/l
Método de colheita	Manual	pH	3.11		