

giz

HANDCRAFTED WINES



Vinha das Cavaleiras tinto 2019

Com origem na Bairrada, entre o sopé da Serra do Buçaco e o mar, nasce o Giz, um vinho que expressa de forma única as características dos solos calcários de onde provém.

Oriundo de vinhas centenárias, a partir da casta baga plantada em solos pobres e pedregosos, a matéria-prima aqui é escassa, mas extremamente preciosa.

Produzido em total compromisso com a natureza, a intervenção no processo natural é mínima, tanto na vinha como na adega.

No final obtemos um vinho sem máscaras, autêntico, estruturado, elegante e complexo, pleno de individualidade e carácter.

Vindima manual realizada no dia 23 de Setembro de 2019. Encepamento proveniente de vinhas velhas em solos de predominância calcária, com data de plantação anterior a 1930, onde predomina a casta Baga.

Teor alcoólico 12,5 %

Acidez total 6,5 g/l

ph 3,36 g/l

Acidez volátil 0,49 g/l

Açúcares residuais 0,5 g/l

Vinificação

Uvas desengaçadas e fermentadas em lagar com pisa manual. FML e estágio prolongado de 20 meses em barricas de carvalho Francês. Estabilização tartárica e proteica conseguida de forma natural durante longo estágio em barrica, até à data de engarrafamento, em Junho de 2021. Foram produzidas 1042 garrafas.

Notas de prova

Aromas bem definidos e delicados de **fruta vermelha madura, mirtilo e leves notas florais**. **Chão de floresta, baunilha, especiaria e alçaçuz** adicionam complexidade aromática. Na boca mostra ser um vinho elegante, repleto de mineralidade e frescura, reflectindo bem os solos calcários de onde provém. É simultaneamente um vinho profundo, estruturado e complexo, com final longo e persistente.

Sugestão de acompanhamento

Posta de carne grelhada com sal.