

giz

HANDCRAFTED WINES



Curtimenta branco 2021

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 Velhas, a partir de castas autóctones plantadas 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 6 de Setembro de 2021. Encepamento proveniente de uma vinha com cerca de 30 anos, em solos de natureza calcária, onde predomina a casta Maria Gomes.

| | | | |
|------------------|----------|----------------|---------|
| Alcohol | 11,5 % | | |
| Total acidity | 6,5 g/l | pH | 3,25 |
| Volatile acidity | 0,65 g/l | Residual sugar | 1,5 g/l |

Vinificação

Uva desengaçada e fermentada em lagar com curtimenta completa. FML e estágio em barricas usadas, seguida de batonnage pontual até à data de engarrafamento, em Junho de 2022. Estabilização tartárica e proteica conseguida de forma natural durante estágio prolongado de 10 meses em barrica. Foram produzidas 1386 garrafas.

Notas de Prova

Aromas cítricos e florais, lembrando flor de laranjeira, casca de laranja e marmelo. Sugestões de especiaria e cera de abelha adicionam complexidade aromática. Na boca mostra ser um vinho elegante, repleto de mineralidade e frescura, refletindo bem os solos calcários de onde provém. É simultaneamente um vinho profundo, estruturado e complexo, fruto da perfeita maturação da uva aquando a vindima e do longo estágio em barrica.

Sugestão de acompanhamento

Pratos ricos de carne branca ou bacalhau no forno. Excelente para acompanhar os mais variados tipos de queijo.