

Ficha técnica Birtudes Maria Gomes 2025

Castas: 100% Maria Gomes

Colheita: 2025

Certificação: DOC – Denominação de origem controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: Argilo-calcários

Vinificação

Na chegada à adega as uvas foram prensadas, cacho inteiro, de forma suave, e o mosto decantou naturalmente durante 24h, sem frio. A fermentação iniciou-se de forma espontânea, com leveduras indígenas em depósitos de inox. Com a fermentação maloláctica terminada, estagiou 8 meses, 50% em barricas de Carvalho francês e restante vinho em depósitos de inox. Este vinho foi engarrafado no dia 9 Maio de 2026. O vinho estabilizou de forma natural, sem colagens.

Pode apresentar depósito, que não altera em nada as suas qualidades.

Notas de Prova

Cor amarela, com boa intensidade no nariz, notas aromáticas, florais e frutadas a camomila, pera e alperce. Na boca é elegante, com uma acidez persistente, e notas de mineralidade.

Acompanha sushi pratos de peixe e carnes grelhadas. Deve ser servido entre os 12-14°C.

Analises

Alcool: 12,5%

Acidez total: 6,6 g/l

pH: 3,2

Açúcares residuais: <1,5 g/l