

Ficha técnica Birtudes Maria Gomes 2023

Castas: 100% Maria Gomes

Colheita: 2023

Certificação: DOC – Denominação de origem controlada

Enologia e Viticultura: João Costeira

Solos: argilo-arenosos e 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 10 meses sobre borras finas em depósitos de inox e 2 meses em garrafa. Foram engarrafadas em julho de 2023, 950 garrafas de 750ml. O vinho estabilizou de forma natural, sem colagens e filtração. Pode apresentar depósito, que não altera em nada as suas qualidades.

Notas de Prova

Cor amarela, com boa intensidade no nariz, notas aromáticas e florais a maçã e a camomila. 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: 6,5 g/l

pH: 3,3

Açúcares residuais: <1,5 g/l