



CORTINHA VELHA

~~PRECONCEITO~~

UNFILTERED

VINHÃO

MONÇÃO E MELGAÇO

2020



FICHA TÉCNICA

Este vinho é produzido exclusivamente da casta Vinhão, cultivada em Monção, Sub-Região de Monção e Melgaço, Região dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi manual e levada a cabo apenas durante as primeiras horas da manhã. As uvas foram transportadas, exclusivamente, em caixas de 20kg e colocadas a fermentar com desengace total. Após fermentação, o vinho evoluiu em barricas de carvalho francês, de segundo uso, durante 16 meses. O tratamento foi minimalista, sem filtração. Permaneceu em garrafa por 6 meses, antes da sua comercialização.

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa bordalesa musgo de 0,75cl com roupagem composta por rótulo e contra-rótulo, onde se encontra toda a informação referente ao vinho. Rolha de cortiça natural, selecionada manualmente.

NOTA DE PROVA

Cor rubi, com nuances acastanhadas, limpo. Aroma a frutos vermelhos bem maduros e ameixa, bem casado com a barrica, sem exageros. Vinho com muita persistência, final longo a chocolate preto. Acidez firme, típica da casta.

GASTRONOMIA

Excelentes combinações com pratos regionais de carne e peixe, caldeiradas, robalo ao sal.

CARACT. QUÍMICAS

Álcool 13,00 vol.
pH 3,44
Ac.total 7,60 g/l Ácido tartárico
Açúcar residual <1,50

CORTINHA VELHA II, LDA

Lugar da Cortinha Velha - Cambeses | 4950 - 100 Monção | Portugal
www.cortinhaveilha.pt | geral@cortinhaveilha.pt | +351 925059423 +351 926740776