

QUINTA 8 ERMÍZIO

Campo do Porral, Escolha, 2021

Vinho Verde

Conceito. Fazer um Vinho Verde com uvas maduras, vinificadas com enorme rigor, mas de forma minimalista, de maneira a que o vinho expresse as características das castas e do local de produção, e mantenha o estilo de um Vinho Verde clássico.

A colheita. O ano de **2021** teve um abrolhamento precoce e um crescimento inicial rápido das videiras, que se manteve em junho e julho. A floração, com tempo quente e seco permitiu, o vingamento uniforme dos cachos. O mês de agosto teve noites frescas que favoreceram os aromas das uvas e uma boa acidez. A vindima em setembro teve alguma chuva. A produtividade foi média dando origem a vinhos frescos e elegantes.

Tecnologia. Esmagamento com desengace total das uvas, seguido de prensagem suave e decantação natural durante 48 horas. Fermentação a 18 °C, em cuba inox, seguida de trasfega. Filtração apertada e engarrafamento com pouco sulfuroso.

Notas de prova. É um vinho cativante pelo aroma floral e notas de frutos citrinos. Surpreende pela suavidade na boca, fresca e final longo. Um vinho aromático que não é só para cheirar, pois sendo macio e envolvente apetece mantê-lo na boca e continuar a bebê-lo.

Perfil. É melhor quando bebido jovem, mas como tem estrutura e acidez evolui bem na garrafa. No ano seguinte os aromas florais evoluam para aromas mais complexos que vale a pena apreciar.

Como beber. Servir a 8-10 °C. Ótimo para acompanhar pratos de peixe ou marisco, para beber como aperitivo ou para acompanhar um petisco numa tarde quente de verão.

Dados analíticos:

Álcool – 11,5 % (vol.); pH – 3,2
Acidez total – 7,0 g/L (ácido tartárico)
Dióxido de enxofre total – 70 ppm

Castas: Loureiro e Trajadura

Número de garrafas: 50 000

