



Fóssil Tinto 2018

Classificação e Região:

Torres Vedras, Vinho de Portugal

Clima e solo:

Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:

60% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 10% Syrah

Vinificação:

Fomento da biodiversidade tendo em vista o equilíbrio do ecossistema. Adoção do Modo de Produção Biológico, em certificação desde 2012. A vindima ocorre entre o fim do mês de Setembro e os primeiros dias de Outubro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia.

Estágio:

Desengace parcial e fermentação em depósitos de cimento cru. O lagar é cheio com a uva desengaçada a 80% e 20% de cachos inteiros. "Pisa-a-pé" pouco extrativa e fermentação natural com as leveduras indígenas. "Pigeage" diária durante a fermentação alcoólica.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma com fruta vermelha subtil, vegetal, revelando notas minerais e fumadas (calcário). Elegante na boca, envolvente na textura, revela frescura e boa aptidão para pratos leves.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph.

Acidez Total:

Acidez Volátil:

Açúcar:

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marque

