

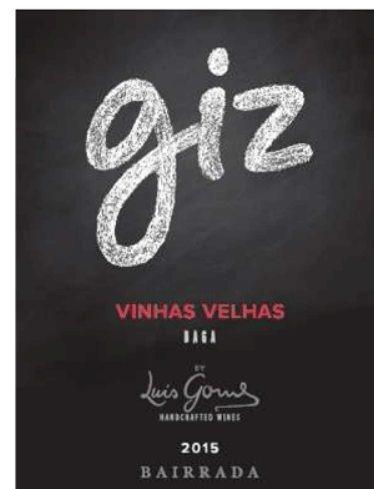


2015

Com origem na Bairrada, entre o sopé da Serra do Buçaco e o mar, nasce o Giz, um vinho que expressa de forma única as características dos solos calcários de onde provém.

Oriundo de vinhas centenárias, a partir da casta бага plantada em solos pobres e pedregosos, a matéria-prima aqui é escassa, mas extremamente preciosa.

Produzido em total compromisso com a natureza, a intervenção no processo natural é mínima, tanto na vinha como na adega. À vinificação artesanal acrescentou-se o repouso de 20 meses em barricas de Carvalho Francês. No final obtemos um vinho sem máscaras, autêntico, estruturado, elegante e complexo, pleno de individualidade e carácter.



Informação técnica

Vindima manual realizada no dia 25 de Setembro 2015. Encepamento proveniente de vinhas velhas em solos de predominância calcária, com data de plantação anterior a 1930, onde predomina a casta Baga.

Teor alcoólico 13 %

Acidez total 6,69 g/l

Açúcares residuais 2,5 g/l

pH 3,3

Vinificação artesanal visando criar um vinho sem máscaras, autêntico, estruturado e complexo. As uvas que compõem este vinho foram desengaçadas e fermentadas em lagar. FML e estágio prolongado de 20 meses em barricas novas (50%) e usadas de carvalho Francês. Vinho estabilizado de forma natural durante estágio prolongado em barrica. Foram produzidas 3650 garrafas.

Notas de prova

Giz demonstra um aroma fino e delicado, com fruta vermelha madura e leves notas florais. Notas vegetais, cedro, madeira, moca, especiaria e musgo adicionam complexidade aromática. Na boca mostra ser um vinho elegante, repleto de mineralidade e frescura, reflectindo bem os solos calcários de onde provém. É simultaneamente um vinho profundo, estruturado e complexo, com final longo, fruto do estágio prolongado em barricas ao qual foi submetido.

Sugestão de acompanhamento

Pratos ricos de gastronomia tradicional portuguesa, carne vermelha, cabrito.

Produtor e enólogo

Safrá 2015. Alta Gama 06/12/2018.