

BRANCO

JAVALI

Clos Bonifata 22

A linha Clos Bonifata demonstra a pureza, o respeito e a unicidade da expressão do terroir do Clos Bonifata, em Ervedosa do Douro, desde a vinha até ao copo.

Pureza nos trabalhos do solo, com lavouras anuais pacientemente efectuadas com machos e cavalos. E pureza nos vinhos, resultantes de fermentações com intervenções mínimas, que decorrem em cuba de betão com uma rara e inovadora forma esférica e exclusivamente construída com incorporação de terra do próprio terroir da Bonifata.

Respeito nos trabalhos agrícolas ao longo do ciclo vegetativo da videira e na adegas, mediante a aplicação de princípios da viticultura e de enologia biodinâmica (calendário lunar, dias de flor, dias de fruta, dias de raiz, dias de folha, preparados biodinâmicos, macerações de plantas,...).

Unicidade na localização da vinha da Bonifata, delimitada por muros de pedra, à imagem de um Clos, e também próxima de pequenos bosques e matos, riquíssimos em biodiversidade. O Clos Bonifata reúne também árvores de frutos, criando assim um ecossistema único.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação 100% em cuba cimento. Estágio de 18 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Notas de prova

Cor limão com tons esverdeados. Nariz peculiar, marcado por notas florais e de granito. Em boca, a frescura ácida encontra-se em harmonia com a mineralidade do terroir do Clos Bonifata.

Informação técnica

- Álcool (%): 12,8
- Açúcar (g/l): 0,8
- Acidez total (g/dm³): 5,45
- pH: 3,06

