

JAVALI

Crazy Javali Branco Ed. 2022

“DRINKABILITY” + JUVENTUDE = CRAZY

Crazy Javali Branco é produzido a partir de uvas cultivadas na vinha “Clos da Bonifata”. Esta vinha é projetada em formato de anfiteatro e é plantada com Arinto e Viosinho, duas variedades de uva nativas de Portugal que se adaptam bem ao solo de xisto da vinha. A vinha está situada a uma altitude de 600 metros e está localizada na vila de Ervedosa do Douro.

Castas

Viosinho, Arinto

Vinificação e envelhecimento

Este vinho é feito a partir de uvas colhidas à mão que são cuidadosamente colocadas em caixas de 20kg. Depois que as uvas são colhidas, elas são esmagadas e colocadas em um lagar, onde permanecem a macerar com as cascas por aproximadamente 3 a 4 dias. Após este período de maceração, o mosto é prensado e a fermentação é concluída em tanques de aço inoxidável. O envelhecimento do vinho ocorre em tanques de aço inoxidável.

Notas de prova

A garrafa transparente apresenta uma cor amarelo limão. O nariz do Crazy Branco começa a ser enigmático como resultado do processo de maceração numa cuba de betão, às quais as peles das uvas brancas colhidas na montanha foram submetidas. As notas minerais, quase metálicas, dominam, aconselhando algum tempo de aeração após a remoção da rolha natural de cortiça. Na boca, o carácter LOUCO combina leveza e juventude, garantindo uma degustação refrescante, mineral e sem compromissos 12º de álcool!

Informação técnica

- Álcool (%): 12,0
- Açúcar (g/l): 1,67
- Acidez total (g/dm³): 5,55
- pH: 3,10

