

Pet Nat 2022

(engarrafado em 2023)

O nosso Pet Nat vem das uvas da parcela ocidental do “Clos Fonte do Santo”, sendo esta a maior. As videiras têm cerca de 20 anos e a vinha está localizada na aldeia de Ervedosa do Douro. Tal como todas as nossas vinhas, é cultivada com práticas biodinâmicas. Seguindo os métodos tradicionais do vale do Douro, esta vinha apresenta uma mistura de castas autóctones portuguesas. A localização íngreme da vinha na encosta, com a sua composição de solo xistoso, varia em altitude entre 550 e 700 metros e enfrenta o nordeste.

Castas

Tinta Roriz, tinta Barroca e Touriga Franca

Vinificação e envelhecimento

As uvas para este vinho são vindimadas manualmente e colocadas em caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas e fermentadas em inox. Engarrafado sem estabilização antes de terminar a fermentação alcoólica. A fermentação final ocorre em garrafa.

Notas de prova

Cor de framboesa que permanece entre a libertação de uma espuma branca no momento da abertura da garrafa. O aroma de PET NAT é IRREVERENTE e ARROJADO. O processo de fermentação é conduzido naturalmente, sem artificialidade e dando a última palavra à Mãe Natureza, levando à emergência de aromas de fermentação irreverentes. Com o tempo de “respiração” necessário de qualquer ser vivo, como no caso do vinho, surgem aromas arrojados de um vinho natural: frutos vermelhos ligeiramente macerados e notas minerais. Na boca, é possível detetar notas frutadas e uma acidez que refresca “frescamente” o nível dos açúcares naturais que o vinho tem, estes açúcares que vão diminuindo ao longo da fermentação natural que ocorre dentro da garrafa. Por outro lado, a “pétillance” ressurgue ao agitar o copo, com a libertação de mais espuma, o que confirma a “vida” do vinho.

Informação técnica

- Álcool (%): 11,0
- Açúcar (g/l): < 3
- Acidez total (g/dm³): 5,56
- pH: 3,25

