

70/30

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Rufete, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

"Este vinho nasceu da simplicidade e do poder de despertar a curiosidade. A simplicidade de ser feito de 70% da força da maturação da Cova da Beira de onde vêm as cerejas tão nossas, tão portuguesas e tão da Beira Interior e 30% da frescura que só vinhas em altitude e junto à Serra podem dar ao vinho como é o caso de Pinhel. Um rótulo, de apenas 4 algarismos separados por uma barra, que nos desperta a curiosidade e nos faz perceber que o Interior Beirão tem vários ADN's. Aquele ADN da força do sol e do calor que faz uma vinha trabalhar até quando é de noite, e o ADN da neve e da Serra que nos dá frescura. O 70/30 representa não só um lote, mas também um equilíbrio. Esse equilíbrio é a chave para qualquer relação... a minha, a vossa, a nossa este equilíbrio nasce assim o primeiro vinho a juntar a força e a frescura de duas sub-regiões na incrível região da Beira Interior.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em inox

ESTÁGIO

100% Inox

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby com tons violetas.

Nariz: Vegetal, frutado e fresco, com aromas a cereja, a chá e especiarias pretas. Nuances de pimenta branca. Muito mineral e atractivo.

Boca: Cremoso, intenso, com notas aromáticas que recordam as cerejas do fundão. Domina as notas vegetais secas, as tisanas que superam os frutos vermelhos, num ambiente atractivo. Acidez equilibrada, complexo e elegante. Perfil clássico mas com um twist de prova, entre a fruta, o vegetal, exuberante e fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,92 g/dm³ | **pH:** 3,31

