



# FONTE · DA · COBRA

*Vinho Verde*

Reza a lenda que já no início do século XIX a fonte da cobra era conhecida pela sua “dupla face”. Durante o dia era um marco de passagem obrigatória pela sua beleza e água fresca, já durante a noite diziam cuspir fumo do seu interior. Passados mais de 200 anos a fonte continua intacta deixando agora um legado cheio de história e mística.

Fonte da cobra escolha provem de uma paixão pela produção de uvas e vinho com mais de 30 anos. A colheita e o transporte da uva é feito de forma rápida da videira para a Adega. Localizadas na região de Celorico de Basto, a mais interior da região dos Vinhos Verdes, esta zona é conhecida pela sua altitude média elevada sendo a influência marítima quase inexistente. Verões quentes e secos e Invernos frios e chuvosos realçam os nossos vinhos de uma forma peculiar.

## PONTOS-CHAVE

Vinho de lote onde a casta Arinto é rainha mas bem secundada por Azal, Loureiro e algum Fernão Pires. Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Desengace total. Prensagem suave da uva inteira. Transporte do mosto para as cubas feito por gravidade. Clarificação do mosto por frio. Fermentação longa a temperatura controlada. Estágio de 5 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.

## NOTAS DE PROVA

Aroma fortemente frutado onde se destaca a presença de notas tropicais (maracujá) bem como um toque levemente floral muito elegante. Boca estruturada e cremosa, plena de mineralidade onde se destaca uma acidez fresca plena de personalidade. Final de boca longo onde surgem notas a buxo e pedra molhada.complexo com uma acidez vibrante.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Ideal como aperitivo bem como a acompanhar mariscos, saladas leves ou pratos de peixe. Deve ser bebido entre 10-12°C.

—

### Colheita

2018

### Denominação

Vinho Regional Minho

### Castas

Arinto, Azal, Loureiro e Fernão Pires

### Álcool

12,5% vol.

### pH

3,11

### Acidez Total

7,4 g/L

### Tempo aceitável de guarda

5 anos (years)

