

FICHA TÉCNICA DO VINHO



Há quem diga que o cão é o melhor amigo do homem e, sem dúvida alguma, a Turra nasce como uma homenagem ao companheirismo, amizade e dedicação. Parte integrante da criação deste vinho — a relação e união, é o sentimento que queremos ligar ao nosso vinho.

O conceito do Turra Craft será sempre escolher em cada vindima a parcela ou a casta que mais brilhou aos olhos do enólogo. Assim, na colheita de 2019 a escolha recaiu numa parcela 100% Arinto que teve um comportamento fabuloso na vinha e que na vindima demonstrou um extraordinário equilíbrio entre a maturação e os níveis de acidez.

PONTOS-CHAVE

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 9 meses sobre borras finas com bâtonnage regular nos primeiros 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Fechado de nariz. Citrino nobre (ligeira casca de tangerina) envolto em notas fortemente minerais. Boca com untuosidade e textura, plena de mineralidade aliada a notas de casca de tangerina. Final longo e complexo com uma acidez muito equilibrada.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Vinho muito gastronómico. Pode acompanhar queijos ou enchidos, bem como pratos de bacalhau. Deve ser bebido entre 10-12°C.

—
Colheita
2019
Denominação
Vinho Verde D.O.C.
Castas
Arinto
Produção
1.100
Álcool
12,5% vol.
PH
3,17
Acidez Total
6,7 g/L
Tempo aceitável de guarda
8 anos

TURRA

Craft

