

FICHA TÉCNICA DO VINHO



Turra Pet-Nat nasce em 2020 com o intuito de trazer aos dias de hoje um vinho natural e histórico. A forma manual com que é feito lembra os vinhos produzidos nas gerações dos nossos avós, trazendo à actualidade o melhor que era feito na região durante séculos.

PONTOS-CHAVE

Vinho feito a partir da esquecida casta Rabo de Anho. Desengace total. Sem maceração pelicular nem curtimenta por forma a obter um vinho com uma bonita cor rosácea, elegante e fino. Transporte do mosto para as cubas feito por gravidade. Fermentação longa a temperatura controlada que termina na garrafa. Sem adição de sulfitos nem qualquer filtração.

NOTAS DE PROVA

Aromas primários e fermentativos nomeadamente morangos, framboesa, mirtilo e banana. Boca com fruta vermelha e silvestre bem vincada e uma bolha ligeira, mas vibrante. Acidez fresca e direta.

SUGESTÃO

DE ACOMPANHAMENTO

Ideal como aperitivo ou para o final da refeição. Deve ser bebido fresco.

—
Colheita
2020

Castas
Rabo de Anho

Produção
500

Álcool
11,5% vol.

PH
3,24

Acidez Total
7,5 g/L

TURRA

PET-NAT

ROSÉ

