

DOC BEIRA INTERIOR

SOUROPIRES - PINHEL

FICHA TÉCNICA

CONCEITO: Desde tempos imemoriáveis e até ao advento dos subsídios para arranque e plantação de vinha, o Rufete era a casta mais importante da Região de Pinhel. A casta permitia boa produção de que resultavam vinhos leves, frescos, com pouca cor e álcool, ou seja, ideais para acompanhar generosamente a culinária local. Seguindo o conceito plantámos há 25 anos uma vinha com a casta extreme de Rufete com clones seleccionados, em terrenos de areia granítica numa encosta a cerca de 600 de altitude.

VITICULTURA: Uma viticultura sustentável com total respeito pelo ambiente, sem adubos químicos, inseticidas ou herbicidas. Para obtermos uvas de alta qualidade fez-se algumas intervenções na vinha como poda em verde, remoção dos ramos secundários, desponta entre outras.

RENDIMENTO: 4500 kg/ha.

VINIFICAÇÃO: Desengace total com fermentação e cubas tronco cónicas de inox durante duas semanas com controle de temperatura. Após a fermentação maleolática estagio em madeira com vários anos até ao engarrafamento na primavera de 2016, com ligeira filtração com filtro de placas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool - 13,0 % Vol.
Acidez Total - 5,06 g/l
Acidez Volátil - 0,45 g/l
pH - 3,53

PROVA ORGANOLÉTICA: Vinho pouco intenso de cor muito elegante com notas de fruta madura e boa acidez.

GASTRONOMIA E SERVIÇO: Temperatura ideal entre os 13 e 16º para acompanhar queijos, carnes brancas, peixe e saladas.

LANÇAMENTO: 2 000 garrafas

