



Quinta das Marias

Oliveira do Conde



Dão DOC Quinta das Marias Vin Naturel

Objetivo do nosso Projeto „Vin naturel“:
Fazer um vinho livre de ideologias com o
mínimo de intervenção humana.

Castas: Gouveio, Barcelo e Sémillon

Data da Colheita : 8.9.2017

As uvas foram desengaçadas e prensadas, seguindo-se uma decantação da borra grossa. Fermentação espontânea com controlo da temperatura. Neste vinho não foi efectuado nenhum tratamento antes da filtragem e engarrafamento

Produção : 1'170 Garrafas de 75 cl

Engarrafamento : Março de 2018

Resultado de Análise:

Alc. 13% Vol, Acidez Total 5.55 gr/L, pH 3.24

Saccharose/D-Glucose/D-Fructose : 2 gr/L

Pessoas responsáveis pela produção:

Proprietário – Vitivinicultor – Engarrafador:

Peter Viktor Eckert

Encarregado da Quinta: Victor Lopes

Responsável pela vinha: José Faria

Apoio enológico: Eng^o. António Narciso

Nota de prova:

Um vinho branco mais contido no aroma, e com uma boca extremamente completa e persistente em termos de volume e acidez, que melhora a cada copo, correspondendo ao perfil de um vinho menos intervencionado.