



Blanc de Noirs 2018

Vinho branco produzido com uvas tintas de Castelhão. Fermentação parcial em barricas novas de carvalho francês e estágio sobre borras. Corpo estruturado, fresco e com boa acidez. Aroma frutado, com notas minerais. Final de prova persistente e salino. Excelente vinho para acompanhar saladas, peixes e mariscos.



Produtor: Herdade de Pegos Claros.

Enólogo: Bernardo Cabral.

Castas: Castelhão.

Ano: 2018.

Vinificação: Vindima manual e transporte em caixas de 20 Kg. Prensa directa com cachos inteiros aproveitando apenas mosto dos primeiros apertos. Fermentação parcial em barricas novas de carvalho francês (20%) e o restante em cuba inox.

Estágio: Estágio sobre borras durante 5 meses. Parte estagiou (20%) em barricas novas de carvalho francês.

Engarrafamento: Engarrafado em Março de 2019.

Solo e Clima: Solo arenoso e clima mediterrânico-continental.

Cor: Amarelo-esverdeado pálido.

Aroma: Elegante combinação de alguma fruta verde (maçã e pêra) com ligeiras notas minerais.

Boca: Surpreendentemente estruturado, com acidez presente e final persistente.

Gastronomia: Excelente como acompanhamento de saladas, mariscos e diversos pratos de peixe.

Álcool: 12,29%.

Acidez total: 5,24 g/l.

Açúcar total: 3,8 g/l.

pH: 3.32.