

ENCOSTA DA CRIVEIRA

PALHETO DE SICÓ - 2021

CONCEITO DO VINHO:

O belo acontece em cada vindima, em cada espera por esse encontro profundo e vivido do Homem com o cacho. Em cada chegada à adega, em cada choro das uvas rasgadas, em cada momento em que a fermentação tumultuosa faz nascer os néctares únicos das Terras de Sicó. O belo acontece nestas Terras. E continua a acontecer em cada copo partilhado, brindado e vivido.

E o belo também acontece na ousadia de quem interpreta a história e assim recria em Sicó o palheto tão característico da zona sul da região. Palheto Encosta da Criveira um tributo ao que fomos e ao que somos.

Beba e saboreie o belo. Seja feliz.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO: Beira Atlântico (IGP)

SUB-REGIÃO: Terras de Sicó

CASTAS: Fernão Pires e trincadeira

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

NOTAS DE PROVA

COR: Rosé “carregado”

ROMA: Expressivo, com apontamentos de framboesa e outros frutos vermelhos

FINAL DE BOCA: Fruta pura e vibrante, muita leveza e tensão

PALADAR: Delicioso, um vinho de prazer

PRATOS COM QUE ACOMPANHA: Frutos secos, queijo Rabaçal, bacalhau

ANÁLISE

TEOR ÁLCOOL: 12,0 %

ACIDEZ TOTAL: 4,51 g/l de ácido tartárico

QUANTIDADE PRODUZIDA: 1.000 litros

CONTÉM SULFITOS

PRODUTOR: Isaura Rosa Conceição Reis

ENÓLOGO: Gonçalo Moura Costa

VITICULTURA E ADEGA: Luis Reis

Adega: Rua do

Contacts: 963788106 (Luis Reis)

Mail: info@encostadacriveira.com

