

Solstício

2022

Vinho tinto. Lote de campo de uma única vinha centenária (cerca de 14 castas: a Trincadeira domina). Tinto estruturado, intenso, especiado e de sabor extremamente persistente.

Total anual de precipitação 607 litros / m² (média anual – 750 litros /m²).

Outono e Inverno amenos e muito agradáveis, Primavera fresca e húmida com grande pressão e ataques de oídio, Verão longo, seco e muito quente. Vindimas de 16 de Agosto a 13 de Setembro, sempre com muito calor.

Vindima manual a 28 de Agosto. Fermentação natural em lagar cimento. Maceração de 7 dias.

Estágio de 20 meses em barricas velhas de 500L e tonel de carvalho de 1000L.

Engarrafamento a 23 de Abril de 2024, sem colagem.

Acidez T. 5,1 g/l;
Volátil 0,74 g/l;
Açúcar 0,4 gr/l;
SO₂ Total 87 mg/l;
pH 3,72;
Álcool 13,2%Vol.;
Valor energético 77Kcal;

Produção: 3 296 garrafas

