



Palhete

2021

Um vinho a três mãos, Anna, Daniel e Kalina, sem preconceitos, nem ideias feitas, numa aventura conjunta.

Em Cortes de Cima, a terra é trabalhada com práticas biológicas e regenerativas. Em 2021, a primavera e o verão foram amenos, por isso a maturação ficou completa antes dos picos de calor de Agosto. As uvas deste vinho vêm de parcelas com solos argilo-calcários no sopé da Serra do Mendro e foram vindimadas de forma manual.

Num processo de vinificação a que podemos chamar de 'infusão', os cachos inteiros de Syrah [20%] com a fração líquida Viognier [80%] fermentaram durante uma semana em talha de 2000 Litros. Após a prensagem vertical, o vinho estagiou sobre as borras em inox, durante este período sem adição de SO₂ e protegido naturalmente. Em Maio 2022 o vinho foi engarrafado sem filtração.

Álcool: 11%

Engarrafamento na propriedade familiar em Maio de 2022

Disponível em garrafas 1l

Produzidas 1000 garrafas