

## *PLANET MOURAZ “NINA” TINTO 2018 (sem Denominação de Origem)*



**Nina**

### *CASTAS*

Cerca de 20 castas diferentes

---

### *VITICULTURA E VINIFICAÇÃO*

Produzido a partir de castas típicas do Dão, de uma vinha velha com cerca de 60 anos. Castas tintas e brancas misturadas, na proporção de 50-50 (mais ou menos). As vinhas são cultivadas em modo biológico desde o início dos anos 90, sem utilização de herbicidas e outros produtos químicos. Vindima manual no final de Setembro. A vinificação fez-se em lagar com as uvas brancas e tintas todas misturadas. Pisa a pé e fermentação natural (sem adição de leveduras) durante cerca de 2 semanas. Não existiu adição de sulfitos, apenas de flor de castanheiro (algumas gramas foram adicionadas às uvas durante a pisa a pé). Após a fermentação foi prensado e estagiou em cuba de inox durante cerca de 5 meses, seguido de engarrafamento. Não foi filtrado.

---

### *ANÁLISES*

Graduação alcoólica: 13 % | Acidez total: 5,6 g | PH: 3,60 | Açúcar residual: 2,8 g | SO2 total: 10 mg

---

### *DATA DE ENGARRAFAMENTO*

15 de Março de 2019

---

### *NOTAS DE PROVA*

Cor aberta, de palhete. Na boca mostra um carácter vivo e muita frescura, próprio da sua juventude, com taninos muito elegantes e grande complexidade aromática. Carácter muito personalizado resultante da presença de uma grande multiplicidade de castas. Perfeito para acompanhar peixes grelhados, saladas e massas, de preferência servido fresco.

---