

## PLANET MOURAZ "CHIBU" TINTO (2018)



### CASTAS

Cerca de 20 variedades de uva diferentes, tintas (80%) e brancas (20%)

---

### VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, de uma vinha velha com cerca de 60 anos. Variedades mistas de uvas tintas e brancas, na proporção de 80-20%. Colheita manual no final de Setembro. A vinificação foi feita em "lagar" com as diferentes uvas todas misturadas. Suave pisa a pé para esmagar as uvas no primeiro dia. Fermentação natural (sem adição de leveduras). Num dos lagares, usamos flores secas de castanheiro - algumas grammas foram adicionados às uvas quando entraram no lagar); no segundo tanque, adicionamos algumas grammas de sulfitos. Após a fermentação, o vinho foi prensado e estagiou em cubas de aço inoxidável durante 12 meses - usamos depósitos separados para ver a diferença entre o tanque com sulfitos e o tanque com flor de castanheiro. No final decidimos fazer um *blend* (um corte) com os vinhos dos dois depósitos. Foi engarrafado sem nenhum tipo de filtração. Foram produzidas 4440 garrafas, todas elas numeradas.

### ANALISES

Teor alcoólico: 13,5% | Acidez total: 5,3 g | PH: 3.65 | Açúcar residual: 2,8 g | SO2 total: 35 mg

---

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

28 de Novembro de 2019

---

### NOTAS DE PROVA

Aromas vivos a fruta fresca. A frescura mostra-se também muito viva na boca, típica da sua juventude, com taninos muito elegantes e um perfil aromático persistente e vibrante. Perfil muito personalizado resultante da presença de uma grande variedade de uvas indígenas. Perfeito para acompanhar peixe grelhado, saladas e massas.

---