

## PEQUENOS REBENTOS ANCESTRAL PÉT NAT 2020 NO SO2



Produzido a partir de uma vinha plantada em Ponte de Lima.

**Vinho:** Branco

**Região:** Minho

**Variedade:** Loureiro

**Solo:** Granítico

**Produção:** 7 800 gfs 0,75L

**Produtor/Enólogo:** Márcio Lívio Duarte Lopes

**Vinificação:** Após a colheita e transporte para a adega em pequenas caixas (18-20kg), foi prensado e fermentou com leveduras indígenas em cubas de inox. Antes de terminar a fermentação foi engarrafado, sem adição de sulfuroso e sem filtragem, terminando a fermentação em garrafa.



After harvesting and transport for winery in small boxes (18-20kg), pressed and ferment indigenous on vats tanks. Before finishing ferment was bottled without sulfur add or filtration, and finished ferment on bottle.

**Álcool:** 12 % | **Total Acidez:** 6,8 g/l

**Açúcar Residual:** 1,5 g/l | **PH:** 3,30 | **NO SO2**

Vinho produzido através do método ancestral e sem adição de sulfuroso. A fermentação termina na garrafa, ficando as borras finas em contacto com o vinho, sem posterior filtragem. A gaseificação é resultado da fermentação. Cada garrafa é uma barrica. O Método Ancestral é a elaboração de vinho espumante com açúcar e leveduras próprias do mosto das uvas, sem adicionar nada. O vinho é engarrafado antes do final da fermentação alcoólica, permitindo assim que o processo fermentativo termine dentro da garrafa, fazendo com que o dióxido de carbono (CO2) liberado na fermentação se mantenha dentro, proporcionando uma presença de um nível suave de gás carbônico.

