Casa Agrícola Metello de Nápoles

Ficha Técnica

Quinta da Ribeira da Pêga

Rufete 2023

REGIÃO:	DO Beira Interior, sub-região de Pinhel
CASTAS:	Rufete (100%)
COLHEITA:	2023
Nº GARRAFAS:	2.067 (0,75l)
SOLOS:	Vinho proveniente de uma vinha em Pinhel, com cerca de 30 anos, plantada a 600 metros de altitude, em solos graníticos pobres, com algum quartzo. Clima caracterizado por verões muito quentes, com grandes amplitudes térmicas e invernos frios e pouco chuvosos.
VINIFICAÇÃO:	Vindima manual para pequenas caixas, com seleção manual dos cachos. Desengace total, com fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio em barricas usadas e em cubas de inox.
ENOLOGIA:	José Ribeiro Brandão
NOTAS DE PROVA:	Este vinho, de bonita e aberta cor rubi com reflexos púrpura, moderadamente alcoólico, prima pela elegante persistência e frescura aromática de nariz e boca. Inesperadamente pragmático e versátil, cumpre sem dificuldade as funções de um branco e tinto de qualidade sem excessos. Com boca longa e suave, em novo evidencia notas de ervas balsâmicas de lameiro, algo mentolado, poejo, folha de orégãos, leve rosmaninho, framboesa, morangos, mirtilo. Evolui com tempo de garrafa para sedoso de boca, em perfeito equilíbrio com a sua natural acidez, persistente, longo, delicado sabor de cereja bem madura, aromas resinosos, caruma, esteva, terrosos e bosque. Tem grande potencial de envelhecimento. Temperatura de Serviço: 14-16 ºC
TEOR ALC.:	Teor Alcoólico: 13,5% Vol.

Rua Teófilo Braga 18 - 6400-458 Pinhel – geral@camn.pt