

BY QUINTA DE SANTIAGO BOUTIQUE WINERY

RAS*
CUN
HO

100% TERROIR
MONÇÃO E MELGAÇO

Limited Edition

* DRAFT

O conceito mantém-se ...

Da vontade de explorar e potenciar o nosso terroir e a nossa imaginação, através da experimentação de novas práticas na vinha, novas vinificações em adega, ousar na imagem com novas roupagens, novas parcerias com produtores, novos lotes, novas castas, sem regras, sem dogmas e sem medo de arriscar, criamos em 2015 a marca " Rascunho ". A representação do lado experimental e criativo da Quinta de Santiago e com intenção de ensaiarmos novos caminhos, partilhando os resultados, ideias e experiências, com os apreciadores.

2ª Edição

" Rascunho by Quinta de Santiago 2014 "

O nosso segundo rascunho é lançado no final de 2018 para 2019. Mais uma vez valorizamos o potencial de guarda da casta rainha da região numa produção experimental, ainda mais reduzida, de 500 garrafas, do ano de 2014. Será este então a segunda edição do rascunho, mas na verdade o primeiro que fizemos!

Apresentamos um vinho cheio de carácter, com desacertos, cheio de paixão e expressão vibrante. Fino, elegante e muito persistente no final.

Rascunho técnico

Ano: 2014 (2015)

Nº de garrafas: 500 (600)

Caixa de 3 garrafas // madeira

Denominação de origem - Vinho Verde

Origem: Seleção manual de uvas produzidas exclusivamente na nossa propriedade, Quinta de Santiago na sub-Região de Monção e Melgaço, com um ponto de maturação específico para esta vinificação no ano frio e chuvoso de 2014. Rega com água natural/não são utilizados herbicidas no controlo da vegetação indesejada /plantado tapete verde de espécies selecionadas (trevo, serradela, etc) na procura da preservação da biodiversidade.

Castas _ 100% Alvarinho

Vindima _ Manual em caixas de 20kg com escolha rigorosa à entrada da adega.

Vinificação:

Na adega familiar e de uma forma tradicional, é posto em prática todo o conhecimento e técnicas adequadas à obtenção de um vinho com mínima intervenção. Faz fermentação livre/~~espontânea/natural~~ em contacto total com as películas pelo período de 1 mês.

Estágio: Em barrica de carvalho francês usada, sobre borras totais pelo período de 3 anos, com Batonage constante por 12 meses. Segundo estágio em garrafa

no produtor e em condições ideais por 12 meses. Não filtrado mas apenas decantado. Sujeito a depósito.

Análises:

Álcool: 13,5

Acidez Total:7.2

Açúcar: 3.1

SO2 total: 101

Roupagem: Pedro Antunes - Sparrow Creativesolutions

PVP GARRAFA * MINIMO RECOMENDADO: 25€