

# SOH

## Tinto Dissident(e)

2021



*Este é um projeto conjunto do produtor Quinta de Santiago e do enólogo e produtor Nuno Mira do Ó. Nasce da amizade sincera e é inspirado no "Rock", paixão comum para além das vinhas e dos vinhos!*

*De intervenção minimalista, este tinto irreverente mas cheio de frescura e elegância procura recuperar castas esquecidas numa região que em tempos já foi dominada por vinhas tintas.*

### A colheita de 2021

*O ano climático caracteriza-se pela alternância de temperaturas muito altas e baixas no inverno e primavera. O Verão foi no geral fresco embora com alguns dias muito quentes. O mês de setembro, frio e chuvoso conduziu a um perfil de tinto dissidente da expressão clássica destas uvas no seu lugar. Apresenta-se muito mais como um reflexo natural do ano e com um estilo mais leve e descontraído .*

### harmonizações

*É um vinho leve embora com boa acidez, pela sua frescura e leveza, se revela capaz de acompanhar uma grande variedade de carnes brancas, pratos de peixe e pratos à base de legumes.*

### "terroir"

*Solos: Franco-argilosos em terraços aluviais.*

*Leito rochoso: Granito.*

*Clima: mediterrânico com ligeira influência atlântica e continental. Grande influência do vale do rio Minho.*

### Vinificação

*Colheita manual em meados de Setembro. Fermentação com 40% de cacho inteiro e engaço, em cuba Estágio de 11 meses em cuba e barricas usadas de carvalho francês e estágio em garrafa desde Agosto de 2022.*

### Produtor

Quinta de Santiago & Mira do Ó

### Castas

90% alvarelhão, pedral, borraçal, cainho, alvarinho, vinhão.

### Produção

2500 grfs 0,75 l

### Análise

Álcool: 11,7 %

Acidez total: 6,7 g/l

Açúcar residual: <1,5 g/l

pH: 3,56

### Notas de prova

*Cor aberta. Nariz fresco e elegante com notas de frutos vermelhos, ervas aromáticas e notas balsâmicas. Boca muito fresca com estrutura leve, acidez vibrante e final longo nas notas de fruta e especiaria.*

