



QUINTA DA
MARIPOSA

SOMBRIO

O Sombrio é um vinho que é feito evitando o contacto com a luz. Grande parte dos brancos são vinificados evitando o contacto com o oxigénio, para evitar a oxidação, mas esta também ocorre devido à exposição à luz. Desde a vindima, passando pela vinificação, trasfegas e engarrafamento, todos os processos são feitos de noite, com o mínimo possível de luz. A garrafa é também bastante opaca, pelo que o vinho só é exposto à luz direta quando o servimos no copo... a menos que o façamos às escuras!

VINDIMA 2019. Foi um ano vitícola que decorreu sem sobressaltos. O inverno foi seco e a primavera fresca e húmida, proporcionando um ano sem imprevistos, favorável ao ciclo da videira. As temperaturas amenas, boas amplitudes térmicas e ausência de chuva na época precedente à vindima permitiram uma maturação muito homogénea, originando uma colheita de uvas de quantidade moderada, com um excelente estado fito-sanitário, ideal para produzir vinhos Premium.

VINIFICAÇÃO. Vindima de todas as castas em conjunto para pequenas caixas de 20Kg. Uma vez que os bagos foram colocados no lagar inteiros, foi feita uma pisa inicial de forma a partir os bagos, para que o “sumo”, com grande concentração de açúcares entrasse em contacto com as leveduras existentes na película do bago e assim originasse uma fermentação de forma natural. A fermentação foi muito lenta e quando terminou, foi feita prensagem com trasfega do mosto de lágrima para barricas de carvalho francês usadas, onde permaneceu 12 meses.



Tipo. vinho branco
Região. Dão
Denominação. DOC
Colheita. 2019
Castas. bical, cerceal-branco, encruzado

Clima. temperado com influência mediterrânica e atlântica
Solo. predominantemente granítico, com afloramentos rochosos
Altitude. 400m
Viticultura. modo de protecção integrada

Teor Alcoólico. 13,7% Vol.
Acidez Total. 6,0 g/l
Açúcares Totais. 0,9 g/l
pH. 3,40

Estágio. 18 meses em barricas usadas de carvalho francês de 500L
Notas de prova. vinho de cor palha, com aroma delicado com notas cítricas de tangerina e limão e leves notas fumadas. Na boca é denso, cremoso, muito mineral e com um final longo.

Volume garrafa. 750 ml
Peso garrafa. 1,6 kg
Embalamento. 3 garrafas/ caixa de madeira
Dimensões caixa. 32,5 x 29,2 x 10,5 cm
Peso caixa. 5,2 kg
Paletização. 140 caixas / palete = (28 caixas x 5 fiadas)
Dimensões palete. 80 x 120 x 177 cm (EURO palete)
Peso palete. 753 kg

Código barras EAN garrafa. 5600794323023
Código barras ITF14 caixa. 15600794323020