

# Zafirah

*Vinho Verde Portugal*

Zafirah procura remontar às antigas tradições dos vinhos tintos produzidos na região de Monção. Vinhos esses já descritos no foral atribuído por D. Afonso III à vila de Monção (1286). Aliás, vários registos históricos mencionam o envio do vinho tinto de Monção para Inglaterra durante os séculos XIV, XV e XVI servindo como substituto dos afamados vinhos de Borgonha, o que atesta bem da qualidade do vinho tinto da região de outrora. Assim, utilizando quatro pequenas vinhas com mais de 50 anos de idade com sistema de condução em latada procurei reavivar esse estilo de vinho. Vinhos abertos de cor, leves, frescos, com uma acidez bem vincada, muito elegantes e com um grau alcoólico moderado.

## PONTOS-CHAVE

Vinho de lote onde a casta Alvarelhão é rainha, mas bem secundada por Borraçal, Pedral, Espadeiro e um pouco de Vinhão. Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção logo na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Desengace total. 24 horas de maceração pré-fermentativa seguindo de prensagem direta. Sem curtimenta. Fermentação em inox (2/3) e barrica de carvalho francesa usada (1/3). Estágio de 6 meses. Vinho artesanal, “levado ao colo” em todo o seu processo, sem pressas ou atropelos respeitando a sua própria vontade com intervenções enológicas mínimas, cirúrgicas e respeitadoras do carácter do vinho.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi aberta. Aromas frutados bem presentes onde se destaca a presença de morangos e framboesas bem como um lado balsâmico de floresta. Boca profunda e suave onde se destacam as notas de fruta vermelha fresca bem como umas notas de especiarias (pimenta preta). Vinho fresco, leve e muito fluído.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Muito versátil devido à sua elevada acidez, pode acompanhar comidas elegantes e suaves como sushi ou pratos à base de massa bem como pratos mais complexos e gordos como cabrito assado no forno ou rojões. Acompanha igualmente bem sobremesas. Deve ser bebido entre 12-14°C.

—

### Colheita

2023

### Produção

3.610 garrafas numeradas

### Denominação

Vinho Verde DOC

### Castas

Alvarelhão, Borraçal, Pedral, Espadeiro e Vinhão

### Álcool

11,5% vol.

### pH

3,31

### Acidez Total

7,2 g/L

### Tempo aceitável de guarda

6 anos

