

# Zafirah

*Vinho Verde Portugal*

## Vinha da Rocha

A “Vinha da Rocha” encontra-se na aldeia de Riba de Mouro e é um *field blend* de várias castas locais plantada a 200 metros de altitude. Numa zona com intensa exposição poente e solos de origem granítica é um local especial. Em 2019 decidimos isolá-la pela primeira vez na adega. Revelou imediatamente uma personalidade e carácter único! A decisão de engarrafá-la foi evidente. Prestamos assim homenagem à produção de vinho nesta zona que data já da Idade Média e hoje procuramos fazer renascer e sentir todo esse passado esplendoroso!

### PONTOS-CHAVE

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. 48 horas de maceração pré-fermentativa seguindo de prensagem directa. Sem curtimenta. Fermentação em barrica nova de carvalho francesa. Estágio de 12 meses em barrica ao qual se seguiu um estágio de 8 meses em garrafa.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi aberta. Nariz complexo, mineral, cera de abelha, ligeiro terroso com um leve toque fumado. Muito equilíbrio na boca com um final salivante e longo. Acidez vibrante e estrutura decorrente do tempo em barrica.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Muito versátil devido à sua vincada acidez, profundidade e complexidade. Adequado para cozinha de influência italiana e asiática. Pode igualmente acompanhar pratos complexos como cabrito ou aves de caça. Deve ser bebido entre 13-14°C.

#### Colheita

2019

#### Produção

300 garrafas numeradas

#### Denominação

Vinho Verde DOC

#### Castas

Alvarelhão, Borraçal, Verdelho Feijão, Pedral e Vinhão

#### Álcool

11,5% vol.

#### pH

3,18

#### Acidez Total

6,8 g/L

#### Tempo aceitável de guarda

10 anos

