

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 procurámos reavivar esse estilo de vinho. Vinhos abertos de cor, leves, frescos, com uma acidez bem vincada, muito elegantes e com um moderado grau alcoólico.

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. Nariz expressivo e puro, dominado por fruta vermelha fresca como morango e framboesa, com toques florais subtis e um leve fundo mineral. Na boca mostra-se tenso e elegante, com acidez cristalina, profundidade surpreendente e álcool muito bem integrado. O conjunto é leve na forma, mas complexo no detalhe, terminando longo, preciso e vibrante.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Versátil à mesa: combina com sushi, pratos de massa leves, cozinha asiática, peixe grelhado e carnes brancas. A estrutura e frescura permitem também harmonizações mais ricas, como cabrito assado, porco confitado ou estufados delicados. Liga bem com sobremesas de frutos vermelhos. Servir entre 12–14 °C.

—

Colheita

2024

Produção

3.335 garrafas

Denominação

Vinho Verde DOC

Castas

Alvarelhão, Borraçal, Cainho, Espadeiro e Vinhão

Álcool

11,5% vol.

pH

3,28

Acidez Total

7 g/L

Tempo aceitável de guarda

9 anos



BOUTIQUE WINERY
ESTD
2016
PRODUCT PORTUGAL

CONSTANTINO RAMOS
WINEMAKER