

Lhaços Tinto 2017

Estágio em casco de carvalho francês

Vinho Regional Transmontano • Sub-Região do Planalto Mirandês

As Vinhas são em **solo xistoso** e estão entre os **450 e os 600 metros de altitude**. Aqui, temos um clima continental seco com grandes amplitudes térmicas e baixo teor de humidade, inibindo o desenvolvimento de certas doenças e **permitindo desta forma uma viticultura natural sem o uso de fitossanitários**.

Lhaços são as letras das músicas e coreografias que fazem parte da dança dos pauliteiros e é também o nosso vinho.

O **Lhaços** é feito de **uvas colhidas à mão** e pisadas com o mesmo cuidado, num processo que combina a tradição com as novas tecnologias. As uvas, ao serem colhidas, são **colocadas em caixas de 20kg para que cheguem à adega intactas**. Já na adega, é feito o desengaço total, para depois serem pisadas a pé. Com, pelo menos, duas pisas por dia, a fermentação é efectuada no lagar.

Depois de feito, o vinho estagia cerca de 12 meses em cubas de inox e mais **12 meses em pipas de carvalho francês**.

Por ser engarrafado sem ser filtrado, com o tempo, pode criar depósito na garrafa. Nesse sentido, deve ser servido com cuidado e/ou decantado.

Classificação Vinho Regional Transmontano
Castas Tinta Roriz Touriga Nacional
Álcool 14,5%
Acidez Total 5,7 gr/dm ³
Açúcar 0,6 gr/dm ³



*Quien bieno al mundo
i nun bebe bino,
para quei bieno?*