

DOURO CLOS BRANCO

QUINTA DO JAVALI

Clos Bonifata 2019 (Branco)



A linha Clos Bonifata demonstra a pureza, o respeito e a singularidade do terroir do Clos Bonifata. Localizado em Ervedosa do Douro, a uma altitude de 600 metros, do vinhedo até ao copo. Um trabalho de solo imaculado, com cultivos anuais pacientemente realizados com cavalos. E pureza nos vinhos, resultante de fermentações com intervenções mínimas. Que ocorrem em um tanque de concreto com uma forma esférica rara e inovadora. Construído exclusivamente com a incorporação de solo do próprio terroir de Bonifata. Respeito no trabalho agrícola durante todo o ciclo vegetativo da videira e na adega, aplicando princípios de viticultura e enologia biodinâmica (calendário lunar, dias de flores, dias de frutas, dias de raízes, dias de folhas, preparações biodinâmicas, plantas de maceração, ...). Singularidade na localização do vinhedo de Bonifata, cercado por paredes de pedra, à imagem de um Clos. E também próximo de pequenas florestas e arbustos, ricos em biodiversidade. O Clos Bonifata também reúne árvores frutíferas, criando assim um ecossistema único.

Notas de prova

Cor de limão com tons esverdeados. Nariz peculiar, marcado por notas florais e graníticas. Na boca, a frescura ácida está em harmonia com a mineralidade do terroir de Clos Bonifata

Castas

Viosinho, Arinto

Vinificação e envelhecimento

Colheita manual em caixas de 20kg. Fermentação 100% em cuba de cimento. Envelhecido durante 18 meses com bâtonnage. O vinho não é estabilizado pelo frio e apenas passa por uma leve filtragem.

Informação técnica

- Álcool (%): 12,5
- Açúcar (g/l): < 0,60
- Acidez total (g/dm³): 5,7
- pH: 2,99

