Kompassus Branco Colheita 2020

Kompassus

DOC Bairrada, Portugal

50% Maria Gomes, 20% Bical, 20% Arinto, 10% Cercial

11°GL | Açúcar Res:0,4g/L | Acidez: 4,96g/L (pH:3,49)

6 meses em inox

Cor limão claro, reflexos verdeais. Muito atraente no nariz, com aromas de frutas cítricas, flor de laranjeira, toque mineral. Leve e refrescante na boca, com acidez suculenta e final limpo.

5 anos

Excelente como aperitivo; patas de caranguejo; saladas com kani e frutos do mar; lulas na chapa; pargo no sal grosso.

Servir a 7°C.

Outras informações

Produtor: João Póvoa herdou de seus pais a paixão pelo vinho e o profundo conhecimento do terroir da Bairrada. Fundou a Quinta de Baixo em 1991, e em 2005 mudou o nome da vinícola para Kompassus. Verdadeiro entusiasta da Baga, João cultiva parcelas desta casta que ultrapassam 70 anos de idade, em alta densidade e com mínima intervenção. O estilo combina robustez e elegância, expressão contemporânea e polida do terroir bairradino. A vinícola conta com a consultoria do genial Anselmo Mendes.

Clima: Clima marítimo com influência atlântica, moderadamente quente, com dias calorosos e noites frescas. Precipitação média anual de 900mm.

Solo: Solos argilo-calcários, pobres em matéria orgânica e pedregosos.

Viticultura: As uvas vêm de videiras próprias na comuna de Castanhede, plantadas a uma densidade de 6 mil plantas/hectare, aspecto sul. Condução em Guyot duplo.

Vinificação: As castas são vinificadas separadamente: colheita manual, desengace, esmagamento e prensagem. Fermentação em inox, com temperatura controlada. Permanência em inox por 6 meses, com as lias. Blend, estabilização, engarrafamento.