



MEXE COMIGO
PÉT-NAT
ALVARINHO 2022

Produtor: José Manuel Fernandes

O **Mexe Comigo** é um vinho espumante, que com um movimento natural torna-se bem-disposto. O nosso primeiro **PÉT-NAT** da casta Alvarinho é o resultado de um processo pouco interventivo, porque terminou a fermentação alcoólica em garrafa, e não foi submetido ao *dégorgement*. Um vinho jovem, fresco e muito divertido.

Casta: Alvarinho

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,2 g/l

pH: 3,39

Açúcar Residual: < 0,6 g/l

Vinificação

As uvas da casta Alvarinho são colhidas manualmente. Na adega, são desengaçadas e prensadas inteiras. Após a clarificação do mosto, ocorre a fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. No fim da fermentação alcoólica, o vinho é engarrafado, de modo a fermentar os restantes açúcares na garrafa, e libertando o gás característico de um vinho espumante. Neste vinho, as leveduras responsáveis pelo processo fermentativo mantêm-se em garrafa, porque não é realizado o *dégorgement*. Assim, o vinho obtido, diferencia-se dos restantes espumantes, dado que o gás resultou dos açúcares naturais presentes na primeira fermentação.

Notas de Prova

Apresenta uma bolha suave e delicada, revelando no nariz as notas florais, citrinas, frutas de caroço e tropical. Na boca é seco, fresco, persistente e com uma boa acidez.

Sugestão

Sozinho ou Acompanhado, desfrute-o ao Mexer com ele!