



## Casa Agrícola Metello de Nápoles

<b>Ficha Técnica</b>	
<b>Quinta da Ribeira da Pêga</b>	
<b>Marufo Tinto 2021</b>	
	<b>REGIÃO:</b> DO Beira Interior, sub-região de Pinhel
	<b>CASTAS:</b> Marufo (100%)
	<b>COLHEITA:</b> 2021
	<b>Nº GARRAFAS:</b> 180 (0,75l)
	<b>SOLOS:</b> Vinho proveniente de uma vinha em Pinhel, com cerca de 30 anos, plantada a 600 metros de altitude, em solos graníticos pobres, com algum quartzo. Clima caracterizado por verões muito quentes, com grandes amplitudes térmicas e invernos frios e pouco chuvosos.
	<b>VINIFICAÇÃO:</b> Vindima manual para pequenas caixas, com seleção manual dos cachos. Desengace total, com fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio em barricas usadas e em cubas de inox.
	<b>ENOLOGIA:</b> José Ribeiro Brandão
	<b>NOTAS DE PROVA:</b> Um tinto extreme de uma casta típica da Beira Interior que se encontra em sérios riscos de extinção. À prova apresenta uma bonita e aberta cor rubi, limpo e brilhante, conserva aroma e sabor muito característicos e delicados à própria uva e mosto. Fresco e suave de boca, para um tinto, termina com leve sugestão mentolada, framboesa e mirtilo pouco maduro. Um vinho original sem o ser e que quebra estereótipos. Sabe e cheira a uva, sabe e cheira a vinho.
<b>TEOR ALC.:</b> Teor Alcoólico: 13,0% Vol.	