

# PEDRA CANCELA *Vinha da Fidalga*

## MALVASIA PRETA IG TINTO 2022



PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA & VITICULTURA:  
Sónia Martins e Casimiro Gomes

Em Carregal do Sal, a **Vinha da Fidalga** distingue-se pelo enquadramento paisagístico e diversidade da flora e fauna que rodeia as vinhas. É nesta propriedade que pretendemos recuperar castas únicas da região. Escolhemos criteriosamente as variedades que melhor preservarão o futuro, a cultura e as tradições do Dão e a sua sustentabilidade. Este vinho produzido unicamente com a casta Malvasia preta, é o reflexo deste nosso compromisso.

Esta casta existe referenciada na região desde 1986, com uma presença próxima dos 4%, sendo vulgarmente conhecida como "Negro Mouro".

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Clima:</b>          | Continental - Mediterrânico  |
| <b>Solo:</b>           | Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes  |
| <b>Castas:</b>         | Malvasia Preta   |
| <b>Produção:</b>       | 1.120 garrafas   |
| <b>Vinificação:</b>    | Desengace total, fermentação em inox, com remontagens manuais ligeiras duas vezes ao dia no pico da fermentação alcoólica. Fermentação malo-lática ocorreu de forma espontânea |
| <b>Estágio:</b>        | Em inox, e 4 meses em garrafa antes de ir para o mercado.  |
| <b>Engarrafamento:</b> | Setembro 2023  |

### NOTAS DE PROVA

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Cor:</b>            | Brilhante, ligeiramente aberta               |
| <b>Aroma:</b>          | Intenso com notas de fruta preta e pimentas  |
| <b>Paladar:</b>        | Fresco, complexo, com tanino fino e elegante |
| <b>Final de prova:</b> | Longo e persistente                          |

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Temperatura de Consumo:</b> | Servir a 16° C.   |
| <b>Gastronomia:</b>            | Cabrito no forno, polvo e bacalhau à lagareiro e queijo de pasta mole.  |
| <b>Longevidade prevista:</b>   | Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio. |

### DETALHES TÉCNICOS

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>Teor alcoólico:</b>  | 11,5 % vol. |
| <b>pH:</b>              | ...         |
| <b>Açúcar Residual:</b> | ...         |
| <b>Acidez Total:</b>    | ...         |

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

|                                |          |               |
|--------------------------------|----------|---------------|
| Garrafa borgonha               | EAN code | 5600457602366 |
| Caixa de 3 de Madeira garrafas |          |               |

