

## JAVALI

### Crazy Javali Tinto Ed. 2022

#### “DRINKABILITY” + JUVENTUDE = CRAZY

O Crazy Javali Tinto provém das uvas da parcela oeste do “Clos Fonte do Santo”, que é a maior parcela. As vinhas aqui têm cerca de 20 anos e a vinha está localizada na vila de Ervedosa do Douro. Tal como todas as nossas vinhas, é cultivada seguindo práticas biodinâmicas. De acordo com os métodos tradicionais no vale do Douro, esta vinha apresenta uma mistura de castas autóctones portuguesas. A localização íngreme da vinha, com sua composição de solo xistoso, varia em altitude de 550 a 700 metros e enfrenta a nordeste.

#### Castas

Tinta Roriz, tinta Barroca and Touriga Franca

#### Vinificação e envelhecimento

Este vinho é feito a partir de uvas colhidas à mão que são cuidadosamente colocadas em caixas de 20kg. As uvas passam por fermentação espontânea em tanques de concreto e inox, com alguma fermentação com cachos inteiros. Após a mistura, o vinho é envelhecido em tanques de concreto.

#### Notas de prova

O vidro transparente da garrafa revela, à primeira vista, uma atraente cor de framboesa. O nariz do Crazy Tinto é dominado por frutos vermelhos, especialmente morangos, framboesas e groselhas. Torna-se um excelente desafio acompanhar a evolução dos aromas no copo, porque como um “ser vivo”, o vinho “dialoga” conosco. Na boca, o caráter CRAZY combina leveza e juventude, garantindo uma degustação refrescante e descomprometida (11º de álcool!).

#### Informação técnica

- Álcool (%): 11,0
- Açúcar (g/l): 0,95
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,29
- pH: 3,45

