

Lhaços Tinto 2014

Estágio em casco de carvalho francês

Vinho Regional Transmontano Sub-Região do Planalto Mirandês

As Vinhas são em **solo xistoso** e estão entre os **450 e os 600** metros de altitude. Aqui, temos um clima continental seco com grandes amplitudes térmicas e baixo teor de humidade, **inibindo o desenvolvimento de certas doenças** e permitindo desta forma uma **viticultura natural** sem o uso de fitossanitários.

Lhaços são as letras das músicas e coreografias que fazem parte da dança dos pauliteiros e é também o nosso vinho.

O Lhaços é feito de **uvas colhidas à mão e pisadas** com o mesmo cuidado, num processo que combina a tradição com as novas tecnologias. As uvas, ao serem colhidas, são colocadas em **caixas de 20kg** para que cheguem **à adega intactas**. Já na adega, é feito o desengajo total, para depois serem **pisadas a pé**. Com, pelo menos, duas pisas por dia, a fermentação é efectuada no lagar.

Depois de feito, o vinho estagia cerca de 12 meses em cubas de inox e mais **12 meses em pipas de carvalho francês**.

Por ser engarrafado sem ser filtrado, com o tempo, pode criar depósito na garrafa. Nesse sentido, deve ser servido com cuidado e/ou decantado.

Lhaços por medida alharga la bida,
Lhaços por bota alegre la bidota.

Classificação Vinho Regional Transmontano
Castas Tinta Roriz Touriga Nacional
Álcool 13,76%
Acidez Total 5,3 gr/dm ³
Açúcar 0,6 gr/dm ³

