

QUINTA DA LIXA



PÉT-NAT – MORGADO DA VILA 2022

50% ALVARINHO / 50% LOUREIRO

ESTE É O PRIMEIRO PÉT-NAT CERTIFICADO DA REGIÃO VINHO VERDE. O FINAL DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA É FEITO NA GARRAFA. ESTE VINHO ÚNICO FOI BASEADO NAS CASTAS ALVARINHO E LOUREIRO, SEM ADIÇÃO DE LEVEDURAS OU SULFITOS. É UM VINHO NATURAL.

APRESENTA UMA COR CITRINA LIGEIRAMENTE OPALINA, COM AROMAS FRUTADOS E UMA COMPLEXIDADE MUITO INTERESSANTE. POSSUI GÁS DE FERMENTAÇÃO PRÓPRIO EM GARRAFA, MUITO BEM INTEGRADO, O QUE CONFERE GRANDE VIVACIDADE A TODO O CONJUNTO. VOLUMOSO NA BOCA COM FINAL INTENSO E PROLONGADO.

ÁLCOOL – 12,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL – 6,5 G/L

AÇÚCAR RESIDUAL – 1 G/L

PRESSÃO INTERNA – 3,6 BARS



Morgado
da VILA
PÉT-NAT

QUINTA DA LIXA



PÉT-NAT – MORGADO DA VILA 2022

50% ALVARINHO / 50% LOUREIRO

THIS IS THE FIRST CERTIFIED PÉT-NAT OF THE VINHO VERDE REGION, THE END OF THE ALCOHOLIC FERMENTATION IS MADE IN THE BOTTLE. THIS UNIQUE WINE WAS BASED ON ALVARINHO AND LOUREIRO GRAPE VARIETIES, WITHOUT ANY ADDITION OF YEAST OR SULPHITES. IT IS A NATURAL WINE.

IT HAS A SLIGHTLY OPALINE CITRINE COLOR, WITH FRUITY AROMAS AND A VERY INTERESTING COMPLEXITY. IT HAS ITS OWN GAS OF FERMENTATION IN BOTTLE, VERY WELL INTEGRATED, AND THAT GIVES THE WHOLE GREAT LIVELINESS. LARGE VOLUME IN THE MOUTH WITH INTENSE AND PROLONGED FINISH.

ALCOHOL CONTENT – 12,5% VOL.

TOTAL ACIDITY – 6,5 G/L

RESIDUAL SUGAR – 1 G/L

INTERNAL BOTTLE PRESSURE – 3,6 BARS



Morgado
da VILA
PÉT-NAT

QUINTA DA LIXA



PÉT-NAT – MORGADO DA VILA 2022

50% ALVARINHO / 50% LOUREIRO

ESTE ES EL PRIMER PÉT-NAT CERTIFICADO DE LA REGIÓN DE VINHO VERDE. EL FINAL DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE REALIZA EN BOTELLA. ESTE VINO ÚNICO SE BASÓ EN LAS VARIEDADES DE UVA ALVARINHO Y LOUREIRO, SIN NINGUNA ADICIÓN DE LEVADURA O SULFITOS. ES UN VINO NATURAL.

TIENE UN COLOR CITRINO LIGERAMENTE OPALINO, CON AROMAS FRUTALES Y UNA COMPLEJIDAD MUY INTERESANTE. TIENE SU PROPIO GAS DE FERMENTACIÓN EN BOTELLA, MUY BIEN INTEGRADO, Y ESO LE DA TODA LA GRAN VIVACIDAD. GRAN VOLUMEN EN BOCA CON FINAL INTENSO Y PROLONGADO..

ALCOHOL – 12,5% VOL

ACIDEZ TOTAL – 6,5 G/L

AZÚCAR RESIDUAL – 1 G/L

PRESIÓN INTERNA DE LA BOTELLA – 3,6 BARS



Morgado
da VILA
PÉT-NAT

QUINTA DA LIXA



PÉT-NAT – MORGADO DA VILA 2022

50% ALVARINHO / 50% LOUREIRO

DIES IST DAS ERSTE ZERTIFIZIERTE PÉT-NAT DER REGION VINHO VERDE, DAS ENDE DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG ERFOLGT IN DER FLASCHE. DIESER EINZIGARTIGE WEIN BASIERT AUF REBSORTEN VON ALVARINHO UND LOUREIRO, OHNE ZUSATZ VON HEFE ODER SULFITEN. ES IST EIN NATÜRLICHER WEIN.

ES HAT EINE LEICHT OPALINE CITRINFARBE MIT FRUCHTIGEN AROMEN UND EINER SEHR INTERESSANTEN KOMPLEXITÄT. ES HAT SEIN EIGENES FERMENTATIONSGAS IN DER FLASCHE, SEHR GUT INTEGRIERT, UND DAS GIBT DER GANZEN GROSSEN LEBENDIGKEIT. GROSSES VOLUMEN IM MUND MIT INTENSIVEM UND LÄNGEREM ABGANG.

ALKOHOLGEHALT – 12,5% VOL.

GESAMTSÄUREGEHALT – 6,5 G/L

RESTZUCKERGEHALT – 1 G/L

INTERNER FLASCHENDRUCK – 3,6 BARS



Morgado
da VILA
PÉT-NAT