

Paulo Coutinho

WINEMAKER

PAULO COUTINHO TINTO 2016 / DOC DOURO

“Início o meu projeto pessoal com este vinho proveniente de uma vinha que eu próprio plantei em 1992 e onde tenho aprendido muito, não só viticultura, mas essencialmente a interpretar cada planta, ajudá-la a produzir fruto para depois o colocar no copo! Este tinto reflete o que é essa parcela, e o que ela foi capaz de produzir após 4 anos de quarentena até obter a certificação como Produção Biológica. Um tinto com uma expressão aromática frutada e um pouco floral e que se mostra muito elegante em boca, com bela acidez num conjunto harmonioso, de prova muito prazerosa.”

INFORMAÇÃO VITÍCOLA / ORIGEM:

Vinha plantada em 1992, num projeto partilhado entre mim e meu Pai, Joaquim Coutinho, reconvertida ao método de produção biológica em 2016.

Localização: Celeirós do Douro * SABROSA * CIMA-CORGO

Altitude: 480 metros // **Orientação:** SE.

Área: 7600 m² (0.76 ha)

CASTAS: Field blend, maioritariamente Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

RESUMO DE ELABORAÇÃO:

COLHEITA: Vindima sequencial por zona e estado de maturação, a 29 de Setembro, 6 e 11 de Outubro, com uva colhida manualmente e em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO: Uva vinificada em microlagares, cacho inteiro com pisa parcial a pé. Fermentações alcoólica e maloláctica espontâneas.

ENVELHECIMENTO: Barricas usadas de carvalho francês durante 18 meses. Foram depois engarrafadas 1.380 garrafas em Junho de 2018.

ANÁLISE TÉCNICA:

13,7% Álcool; 3,76 pH; 5,4 g/l Acidez Total; 0.6 g/l Açúcares

INFO NUTRICIONAL: 76cal/100ml. Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana.



DOURO
TINTO 2016

Paulo Coutinho
WINEMAKER

