

Paulo Cortines

WINE



Paulo Coutinho Douro Tinto 2016



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 a parcela e o que ela foi capaz de produzir após 4 anos de quarentena até obter a certificação como Produção Biológica.



VINHA

- Nome: Vinha da Fonte ou Sumagrais, reconvertida ao método de produção biológica em 2016
- Localização: Celeirós do Douro / Sabrosa / Cima-Corgo
- Altitude: 480 metros
- Orientação: SE
- Área: 7600 m2 (0,76ha)
- Local Google: PauloCoutinho.Wine





CASTAS

Field blend, mas onde temos maioritariamente as castas Tinta Barroca, Touriga Franca ou Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Carvalha, Malvasia Preta... É em parte esta diversidade que torna único este vinho.



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.

3 dias de vindima!



VINIFICAÇÃO

Uva vinificada em microlagares de apenas 1m³, onde foram colocados os cachos inteiros, seguido de uma pisa parcial a pé apenas para libertar algum mosto. Alguns bagos fermentaram inteiros. A fermentação alcoólica e maloláctica foram espontâneas, ou seja tentamos usar a microflora natural da uva.





ENVELHECIMENTO ou AFINAMENTO

Barricas velhas de carvalho francês durante 18 meses. Foram depois engarrafadas 1.306 garrafas em Junho de 2018. Até ao seu lançamento em Março de 2020, esteve pacientemente a aguardar para lhe contar a sua história.



ANÁLISE TÉCNICA

- 13,7% Álcool
- 3,76 pH
- 5,4 g/l Acidez Total
- 0,6 g/l Açúcares



ANÁLISE SENSORIAL

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.



INFO NUTRICIONAL e HARMONIZAÇÃO

76 cal/100ml. Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana, mas não seria a mesma coisa se não acompanhasse com este tinto, o seu prato favorito. Pela a sua frescura e acidez, prefira pratos contidos no tempero e gorduras.





TEMPERATURA DE SERVIÇO

Tendo em conta a elegância deste tinto, poderemos servi-lo a uma temperatura abaixo do que é habitual (abaixo dos 14°C), principalmente no Verão! Mas diria até mesmo no Inverno... Afinal temos sempre a hipótese de o fazer subir um ou dois graus facilmente!



COMO O GUARDAR

Este é um tinto com grande capacidade de envelhecimento. Algo que temos que ter em conta é que foi usada uma rolha que limita muito a permeabilidade ao ar, o que leva a uma evolução lenta em garrafa. Eu arrisco-me a dizer que só deverá deitar a garrafa e colocá-la em lugar fresco, caso seja para se esquecer dela na cave durante uns bons 5-10 anos. Caso contrário, deixe a garrafa de pé e bem perto de si! Deite-lhe a mão logo que lhe apeteça!



Paula Cortés