

## PAULO COUTINHO BRANCO 2020 / VINHA DO BORRAJO / DOC DOURO

"Depois de ter lançado o primeiro tinto do meu projeto pessoal, chega o primeiro branco.

O primeiro de uma vinha que plantei em 2016 numa cota alta (650m) numa vinha denominada Vinha do Borrajo, situada na Terra de Miguel Torga, S.Martinho de Anta, e inserida numa zona dominada por outras vinhas, pinhais, soutos e pomares, já no limite do Douro. A biodiversidade do local está complementada com plantas aromáticas e ornamentais, além de algumas árvores nativas e outras recentemente plantadas.

O xisto, e algum granito e quartzo são as rochas dominantes. Sendo o Viosinho dominado pelo xisto, o Gouveio é onde encontramos mais granito e no Encruzado o quartzo."

## INFORMAÇÃO VITÍCOLA / ORIGEM:

Localização: São Martinho de Anta \* SABROSA \* CIMA-CORGO Altitude: 650 metros // Orientação: E - W (Viosinho e Gouveio) e

N-S (Encruzado)

Área: 8700 m<sup>2</sup> (0.87 ha)

CASTAS: 50% Viosinho, 30% Gouveio e 20% Encruzado

## RESUMO DE ELABORAÇÃO:

COLHEITA: Vindima sequencial por parcela e estado de maturação, sendo maioritariamente mas não exclusivo o 12 de Setembro para o Gouveio, 30 de Setembro para o Viosinho e Encruzado, com uva colhida manualmente e em pequenas caixas. VINIFICAÇÃO: Uva vinificada em barricas usadas abertas (sem tampo), servindo assim de microlagares. Com pisa parcial a pé. Fermentação alcoólica espontânea, usando pé de cuba com uva previamente colhida na parcela.

**ESTÁGIO**: Mesmas barricas usadas na fermentação (agora com tampos!) durante 5 meses. Foram depois engarrafadas 610 garrafas em Abril de 2021.

## ANÁLISE TÉCNICA:

13,1% Álcool; 3,35 pH; 7,2 g/l Acidez Total; 1.6 g/l Açucares

INFO NUTRICIONAL: : 77cal/100ml. Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana. Mas sobretudo deve ser servido bem acompanhado, pois ele é muito gastronómico.

Não deixe de guardar umas garrafas para o avaliar com uns anos em garrafa. Ele foi engarrafo com uma rolha DIAM que nos dá garantia de isenção e TCA por um lado, e uma maior longevidade face a oxidações.

