

Paulo Coutinho DA TERRA AO COPO!



Série dedicada a ensaios experimentais, do qual podem ou não ser reeditados.

Sendo a toda a nossa política de produção, baseada em produções biológicas, esta série tenderá a ser toda ela dedicada a este método de produção, sendo o seu primeiro lançamento baseado em 3 vinhos de 2020, mas onde os brancos ainda proveem do período de conversão.

Em 2021 já teremos toda a nossa produção certificada.



FUSION || DOC DOURO || 2020

(Vinho Biológico - PT-05)

Este Vinho ao qual prefiro não chamar de Vinho Rosé, é um tributo ao que de melhor existe em cada uma das parcelas, Vinha do Borrajo e Vinha da Fonte. É uma Fusão de duas parcelas. É uma fusão entre a frescura da uva branca produzida na Vinha do Borrajo, uma parcela jovem e plantada em altitude (650 metros), com a complexidade aromática e estrutura da uva tinta produzida na Vinha da Fonte, uma parcela que tem 30 Anos e encaixada no Vale do Rio Pinhão a 480 metros.

COLHEITA

Vindima sequencial por parcela e estado de maturação, 12 e 30 de Setembro para as castas brancas, 13 e 24 de Setembro para a parcela de Tinto. Uva colhida manualmente e transportada em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO

Fermentação de mosto tinto com maceração em película de uva branca, numa barrica bem velha (sem tampo), servindo assim de microlagar. Fermentação alcoólica conduzida pelas leveduras indígenas, assegurada pelo pé de cuba feito com uva previamente colhida na parcela.

ESTÁGIO

Mesma barrica usada na fermentação (agora com tampo!) durante 6 meses. Foram depois engarrafadas 290 garrafas em Abril de 2021.

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇUCARES
13,8%	3,56	6,7g	1,2g

INFO NUTRICIONAL || 82CAL/100ML

Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana. Não espere a sua harmonização como um Rosé mas antes como um Vinho! Prefira pratos complexos. Ele é muito gastronómico! Pode combinar com peixes algo gordos, mas prefira a combinação com carnes, grelhados ou assados.

GOUVEIO&ENCRUZADO || DOC DOURO VIOSINHO&ENCRUZADO || 2020

(com Fermentação Maloláctica)

Sendo estas as castas plantadas na Vinha do Borrajo, e que culminou também com o lançamento em 2020 do Blend destas 3 variedades, impunha-se que as experiências, fossem também elas, baseadas nessas 3 castas. A ideia foi ver como o Encruzado reagia com as duas durienses Gouveio e Viosinho. Dadas as limitações, o Encruzado não supera os 25/30% do lote.

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 (sem tampo), servindo assim de microlagares. Maceração com pisa parcial a pé. Fermentações alcoólica e maloláctica espontâneas, usando pé de cuba com uva previamente colhida na parcela.

ESTÁGIO

Mesmas barricas usadas na fermentação (agora com tampos!) durante 8 meses. Foram depois engarrafadas 320 garrafas de cada experiência em Maio de 2021.

GOUVEIO & ENCRUZADO	81cal/100ml	ÁLCOOL 13,8%	PH 3,63	ACIDEZ TOTAL 5,2g	AÇUCARES 0,6g
VIOSINHO & ENCRUZADO	75cal/100ml	ÁLCOOL 12,7%	PH 3,60	ACIDEZ TOTAL 5,0g	AÇUCARES 0,6g

INFO NUTRICIONAL

Podem ser incluídos em dieta vegetariana e vegana. Mas sobretudo serem desgustados bem acompanhados, pois eles são muito gastronómicos. Apesar de combinarem com peixes, prefira outros voos como carnes, assados, ou simplesmente com a sua tábua de queijos.