

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.

GOUVEIO & ENCRUZADO DOC DOURO || 2020

(com Fermentação Maloláctica)

A ideia nesta experiência foi ver como o Encruzado reagia com a duriense Gouveio. 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 Encruzado, com uva colhida manualmente e em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO

Uva vinificada em barricas usadas (sem tampo), servindo assim de microlagar. 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 em Maio de 2021.

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇUCARES
13,8%	3,63	5,2g	0,6g

INFO NUTRICIONAL || 81CAL/100ML

Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana. Mas sobretudo ser degustado bem acompanhado, pois ele é muito gastronómicos. Apesar de combinar bem com peixes, prefira outros voos como carnes, assados, ou simplesmente com a sua tábua de queijos.

