

Paulo Coutinho Douro Tinto 2019/ DOC DOURO

Vinho Biológico

“Após o primeiro lançamento que foi a colheita de 2016, optamos pelo lançamento do 2019, apesar de termos produzido o 2018 que se encontra a envelhecer em garrafa. 2019 foi um ano fresco o que nos levou a ter que optar por macerações suaves e por conseguinte a envelhecimento em barrica e depois em garrafa mais curtos.

Relembramos que o 2016, necessitou de 18 meses em barrica, seguido de 21 meses em garrafa e poderá ser o que o 2018 irá necessitar! Será ele a mandar...”

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 (0,76ha)

CASTAS

Field blend, maioritariamente Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional

RESUMO DE ELABORAÇÃO:

COLHEITA: Vindima realizada a 20 de Setembro 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 12 meses. Foram depois engarrafadas 900 garrafas em Março de 2021.

ANÁLISE TÉCNICA (Reg 30492):

13,8% Álcool; 3,80 pH; 5,1 g/l Acidez Total; 0.6 g/l Açúcares

INFO NUTRICIONAL: 83cal/100ml. Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana.

