

WINE

Paulo Coutinho



2020 surge muito idêntico ao antecessor 2019. Estilo elegante com macerações suaves e por conseguinte a envelhecimento em barrica e depois em garrafa mais curtos. Foi com esta edição que ficou claro para nós que este será o máximo de concentração que pretendemos. Queremos agora caminhar mais para o estilo criado com o 2016... Continuamos, pois, com a colheita 2018 em envelhecimento... a garrafa fará um dia o seu trabalho!

Paulo Coutinho Tinto 2020 / Vinha da Fonte / Vinho Biológico / DOC Douro

INFORMAÇÃO VITÍCOLA/ORIGEM:

LOCALIZAÇÃO: Vinha plantada em 1992, num projeto partilhado entre mim e meu Pai, Joaquim Coutinho, reconvertida ao método de produção biológica em 2016, Localização: Celeiros do Douro * SABROSA * CIMA-CORGO // Altitude: 480 metros // Orientação: SE Área: 7600 m² (0,76ha)

CASTAS: Field blend de 14 castas, onde as castas dominantes são as, Tinta Barroca, Touriga Franca e Tinta Roriz, e nas residuais podemos encontrar a Touriga Nacional, Tinta Amarela, Mourisco e Malvasia Preta.

RESUMO DE ELABORAÇÃO:

COLHEITA: Vindima realizada a 13 e 24 de Setembro com uva colhida manualmente e em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO: Uva vinificada em pipas sem tampo, cacho inteiro com pisa parcial a pé, fermentações alcolica e maloláctica espontâneas. ESTÁGIO: Barricas bem velhinhas de carvalho francês durante 18 meses. Foram depois engarrafadas 1120 garrafas em Junho de 2022.

ANÁLISE TÉCNICA (Reg 34703), Lote T9304:
13,7% Alcool; 3,78 pH; 5,5 g/l Acidez Total; 0,6 g/l Açúcares

INFO NUTRICIONAL: 82cal/100ml. Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana.

WWW.PAULOCOUTINHOWINE

