Paulo Coutinho
WINE

A segunda edição do Branco proveniente da Vinha do Borrajo, vinha que plantei em 2016 numa cota alta (650m) 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, algum granito e quartzo são as rochas dominantes. Sendo a parcela de Viosinho dominado pelo xisto, a de Gouveio é onde encontramos algum granito e na de Encruzado algum quartzo.

Paulo Coutinho Branco 2021 / Vinha do Borrajo Vinho Biológico/ DOC Douro

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 Total: 8700 m2 (0,87ha)

.

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

.

RESUMO DE ELABORAÇÃO:
COLHEITA: Vindima sequencial por parcela e estado de maturação, sendo a Gouveio a primeira a ser colhida, seguida pelo Viosinho e Encruzado, sempre colhido manualmente e em pequenas caixas.

.

VINIFICAÇÃO: Uva vinificada em barricas usadas abertas (sem tampo), servindo assim de microlagares.
Fermentações alcoólica espontânea, usando pé de cuba com uva previamente colhida na parcela por forma a evitar contaminações na adega.

.

ESTÁGIO: Mesmas barricas usadas na fermentação (agora com tampos) durante 7 meses. Foram depois engarrafadas 942 garrafas em Junho de 2022.

.

ANÁLISE TÉCNICA:
12,4% Álcool; 3,46 pH; 5,7 g/l Acidez Total; 0.6 g/l Açúcares

.

INFO NUTRICIONAL: 73cal/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 dentro de uns anos. Ele foi engarrafado com uma rolha DIAM (TCA Free) que nos dá garantia de isenção de TCA, e uma maior longevidade face a oxidações.