



Paulo Coutinho Tinto 2021 / VINHA da FONTE / Vinho Biológico / DOC Douro

Esta colheita de 2021 resulta de meticulosa seleção de uvas, com o objetivo de recuperar a elegância distintiva do nosso vinho inaugural, o Colheita 2016. Inspirados por esta busca, nesta colheita optamos por uma colheita mais precoce e menos extrativa em adega, aliada a um processo de envelhecimento que promove uma evolução oxidativa delicada. Este método resulta num vinho que, exibe uma maior facilidade de consumo, destacando-se pela sua elegância e harmonia.

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

COLHEITA Vindima realizada a 23 de Setembro e 1 de Outubro com uva colhida manualmente e em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO Uva vinificada em pipas sem tampo, cacho inteiro com pisa parcial a pé, fermentações alcoólica e maloláctica espontâneas.

ENVELHECIMENTO Barricas bem neutras de carvalho francês durante 18 meses. Foram depois engarrafadas 1300 garrafas em Junho de 2023.

ANÁLISE TÉCNICA (Reg 38326), Lote T9667
12,2% Álcool; 3,72 pH; 5,4 g/l Acidez Total; 1 g/l Açúcares

INFO NUTRICIONAL 72cal/100ml.
Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana.



CLASSIFICAÇÕES de COLHEITAS ANTERIORES

V grandes
escolhas
2019/2020

18,5
Pts

REVISTA DE
VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO
2019/2020

93
Pts