



Paulo Coutinho 2021 / FUSION / Vinho Biológico / DOC Douro

Este Vinho, é um tributo ao que de melhor existe em cada uma das parcelas, Vinha do Borrajo e Vinha da Fonte.

É uma Fusão de duas parcelas. É uma fusão entre a frescura da uva branca produzida na Vinha do Borrajo, uma parcela jovem plantada em altitude (650 metros), com a complexidade aromática e estrutura da uva tinta produzida na Vinha da Fonte, uma parcela que tem 30 Anos e encaixada no Vale do Rio Pinhão a 480 metros.

Gosto de o apelidar de Blanc de Noir Orangée! Penso ser a sua melhor definição.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA/ORIGEM

CASTAS

50% Viosinho, 30% Gouveio e 20% Encruzado, nas películas de uva branca, e 14 castas diferentes que deram origem ao mosto tinto fermentado.

COLHEITA Vindima sequencial por parcela e estado de maturação na 3ª semana de Setembro. Uva colhida manualmente e transportada em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO Fermentação de mosto tinto em maceração com película de uva branca. numa barrica bem velha (sem tampo), servindo assim de microlagar.

Fermentação alcoólica conduzida pelas leveduras indígenas, assegurada pelo pé de cuba feito com uva previamente colhida na parcela.

ENVELHECIMENTO Mesma barrica usada na fermentação (agora com tampo) durante 6 meses. Foram depois engarrafadas 698 garrafas em Junho de 2022.

ANÁLISE TÉCNICA (Reg 33821), Lote F9304

12,3% Álcool; 3,38 pH; 6,2 g/l Acidez Total; 0,6 g/l Açúcares

INFO NUTRICIONAL 73cal/100ml.

Pode ser incluído em dieta vegetariana e vegana.

SUGESTÃO Prefira harmonizar com pratos complexos. Ele é muito gastronómico! Pode combinar com peixes algo gordos, mas prefira a combinação com carnes, grelhados ou assados.



CLASSIFICAÇÕES

grandes escolhas
2020/2021

17,5
Pts

18
Pts

REVISTA DE
VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO
2021

91
Pts