

Íntima Coopetição

Branco | 2020-2022

Há processos no vinho que não se impõem.
Acontecem.

Íntima Coopetição nasce da evolução sob véu biológico, onde microbiologia, oxigénio, madeira e tempo coexistem numa relação contínua entre cooperação e competição.



Vinha plantada em 2016

Viosinho, Gouveio da Vinha do Borrajo situadas a 600 metros de Altitude.



Solos de Xisto com gratino e algum quartzo

Origem que confere frescura e mineralidade



Produção limitada

Produção artesanal e limitada, construída lentamente através da integração sucessiva de colheitas. 150 garrafas.



Método de produção

Produção certificada em modo biológico. Uma abordagem regenerativa focada na expressão da vinha, na baixa intervenção e na evolução contínua do vinho ao longo do tempo.



DESCRIÇÃO

Perfil seco e preciso, sustentado por marcada sapidez e expressão salina persistente.

O aroma revela notas de frutos secos, padaria e ervas secas, acompanhadas por sugestões especiadas que acrescentam profundidade ao conjunto.

Vinificação e Envelhecimento

Uva vinificada em barricas velhas abertas, funcionando como pequenos microlagares onde decorre a maceração.

Fermentações conduzidas por microflora natural. Evolução prolongada em barrica sob véu biológico desde 2020, através da integração sucessiva de diferentes colheitas. Parte do vinho permanece em evolução, prolongando naturalmente este processo ao longo do tempo.

%vol: 12.5%

Acidez Total: 6,3 g/l

HARMONIZAÇÃO

Pensado para a mesa.

Especialmente interessante com peixe curado, cozinha de inspiração atlântica, cogumelos e pratos de forte componente umami.

Não servir muito frio (12°C),
Apto a dieta vegetariana e vegana.

Info Nutricional: 73cal/100ml.



PAULO COUTINHO
WINE & OLIVE OIL