



# RAIZ

Branco | 2021-2023



Há vinhos que procuram protagonismo.  
Outros revelam-se naquilo que sustentam.

RAIZ nasce da integração de vinhos da Vinha do Borrajo provenientes das colheitas de 2021, 2022 e 2023, alguns deles com evolução parcial sob véu biológico.

## Vinhas plantadas em 2016 e 2018



Viosinho, Gouveio e Encruzado da Vinha do Borrajo, bem como Encruzado e Alvarinho da Vinha da Costeira, ambas situadas a 600 metros de Altitude.



## Solos de Xisto com gratino e algum quartzo

Origem que confere frescura e mineralidade



## Produção limitada

Produção limitada, construída lentamente através da integração de diferentes colheitas. 1900 garrafas.



## Método de produção

Produção certificada em modo biológico. Uma abordagem agrícola de proximidade, assente na vitalidade do solo, na baixa compactação e no trabalho manual de parcelas de alta densidade., como é o caso da Vinha da Costeira.

## DESCRIÇÃO

Vinho de expressão contida, onde frescura e complexidade oxidativa coexistem em equilíbrio. Revela notas subtis de fruto seco, ervas secas e confeitaria discreta, suportadas por textura envolvente e marcada sensação salina.

Final longo, preciso e profundamente gastronómico.

### Vinificação e Envelhecimento

Fermentações alcoólica e maloláctica parcial conduzidas por microflora natural.

Ao longo da construção do vinho, parte dos lotes permaneceu continuamente em barrica, preservando memória, profundidade e identidade estrutural.

**%vol:** 12.5%

**Acidez Total:** 5,4 g/l

## HARMONIZAÇÃO

Vinho de forte aptidão gastronómica, particularmente interessante com pratos estruturados e de maior profundidade aromática.

A evolução em copo prolonga a experiência e revela progressivamente novas nuances.

Não servir muito frio (12°C),

Apto a dieta vegetariana e vegana.

**Info Nutricional:** 73cal/100ml.



**PAULO COUTINHO**  
WINE & OLIVE OIL