

VINHA DA FONTE

Douro Tinto | 2021



Um tinto que procura a elegância como eixo central.

Interpretação de um Douro mais contido, onde a delicadeza e a harmonia se sobrepõem à extração. Expressa-se com precisão, revelando camadas subtis e evolução progressiva em copo.



Vinha plantada em 1992 - 400metros Altit.

Field blend com predominância de Tinta Barroca, Touriga Francesa e Tinta Roriz, suportado por castas tradicionais em menor proporção.



Solo dominado pelo xisto

Parcela em vale, junto a linha de água, que preserva frescura e modera o Verão. Origem que favorece maturação equilibrada e perfil mais elegante.



Produção limitada

Produção limitada e orientada para detalhe. 1300 garrafas.



Método de produção

Produção certificada em modo biológico. Vinha de referência no desenvolvimento de práticas próprias com preparados naturais. Abordagem focada na vitalidade do solo e na regeneração do sistema.

DESCRIÇÃO

Perfil elegante e preciso, com fruto silvestre e subtil componente floral.

Boca fina, textura polida e tanino suave e integrado.

Revela camadas com grande lisura e equilíbrio, terminando longo e harmonioso.

Em copo, ganha maturidade e aproxima-se de um Douro mais clássico, sem perder elegância.

Vinificação e Envelhecimento

Cacho inteiro, pisa parcial a pé.

Fermentações espontâneas em pipas abertas.

18 meses em barrica neutra.

Integração e evolução natural.

%vol: 12.2%

Acidez Total: 5,4 g/l

HARMONIZAÇÃO

Versátil à mesa, com especial afinidade para carnes de textura delicada e pratos onde a elegância é dominante.

Adapta-se igualmente a cozinha tradicional, bastando permitir alguma evolução em copo e ligeira subida de temperatura.

Servir ligeiramente fresco (13–14 °C), deixando evoluir no copo para revelar maior profundidade. Apto a dieta vegetariana e vegana.

Info Nutricional: 72cal/100ml.



PAULO COUTINHO
WINE & OLIVE OIL