

# FUSION

Douro | 2022



Fusion nasce do encontro entre duas parcelas distintas e complementares.

O mosto de uva tinta fermenta em contacto com película de uva branca, dando origem a um vinho onde tensão, textura e profundidade coexistem em equilíbrio.



## 17 diferentes variedades

Fusão entre as 14 castas da Vinha da Fonte e as 3 castas da Vinha do Borrajo, através de cofermentação.



## A complementaridade de Solos

O calor do xisto em média altitude encontra equilíbrio na frescura dos solos de altitude da Serra da Senhora da Azinheira, marcados por xisto, granito e quartzo.



## Produção limitada

... privilegiando tempo, continuidade e detalhe. 520 garrafas.



## Método de produção

Produção certificada em modo biológico. Vinho construído sobre continuidade fermentativa, integração entre parcelas e mínima intervenção ao longo do processo.

## DESCRIÇÃO

Cor ligeiramente acobreada e expressão contida. Perfil invulgar, preciso e profundamente gastronómico.

Combina textura, estrutura e frescura, sustentadas por uma subtil componente oxidativa que acrescenta profundidade e complexidade.

### Vinificação e Envelhecimento

Após fermentação parcial da uva branca e retirada do vinho, o mosto tinto é incorporado sobre as películas já presentes na barrica, prolongando a fermentação sobre a mesma matriz.

**%vol:** 12.5%

**Acidez Total:** 5,8 g/l

## HARMONIZAÇÃO

Excelente à mesa pela sua frescura, textura e profundidade, acompanhando particularmente bem carnes assadas, grelhados e peixes gordos.

Mas é também um vinho de conversa e de tempo, mostrando-se de forma gradual e revelando diferentes interpretações ao longo da prova.

Servir aproximadamente a 12°C, deixando-o expressar-se no copo.

Apto a dieta vegetariana e vegana.

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



**PAULO COUTINHO**  
WINE & OLIVE OIL