

Ficha Técnica - *Consorte* 2018



Tipo de Vinho : Branco, seco, tranquilo, com Indicação Geográfica “Minho”.

Casta : 100% Arinto. Esta casta é também conhecida, em Castelo de Paiva, como Chapeludo.

Vinha : Plantada há 20 anos no Lugar de Fundões, em Castelo de Paiva.

A vinha encontra-se a cerca de 200m de altitude, sendo a sua exposição solar maioritariamente a sul/sudoeste.

Esta vinha está certificada no Modo de Produção Integrada.

Solo : Apresenta uma textura média, com natureza predominantemente granítica e afloramentos de xisto. A sua reação é ligeiramente ácida.

Ano vitícola : Ano tardio no abrolhamento e na floração. Período de maturação seco e quente: uvas são à vindima com alto teor de açúcar.

Vindima : Manual com seleção de cachos, transportados para a adega em caixas ventiladas de 20kg. A vindima realizou-se durante a primeira semana de outubro de 2018.

Vinificação : Desengace dos bagos, seguido de prensagem numa prensa de vara do séc. XIX. Decantação estática. Fermentação apenas com leveduras indígenas, em barricas de carvalho francês, sem controlo de temperatura. Após a fermentação, seguiu-se um estágio sobre borras finas, nas mesmas barricas, durante 6 meses, com *batonnage*. Suave filtração e engarrafamento no dia 21 de junho de 2019, tendo em conta o calendário biodinâmico.

Produção limitada : 1.195 garrafas de 0,75L e 110 garrafas de 1,5L.

Vedante : Rolha de cortiça natural, qualidade Extra, 45mm de comprimento e 26mm de diâmetro, inspecionada segundo o processo DS100 da Cork Supply (para deteção e rejeição de rolhas com TCA).

Informação analítica : Álcool: 13,5%/vol. ; Acidez total: 6,2 g/L ; pH: 3,17 ; Açúcares totais: 1,8 g/L; SO₂ total: 48 mg/L.

Notas de prova :

- Cor: brilhante, palha com boa intensidade.
- Aroma: limpo, intenso e complexo, revelando já profundidade. Sobressaem os aromas florais, frutos citrinos maduros, bem envolvidos por notas de especiarias.
- Gosto: seco, cremoso, acidez equilibrada, com boa estrutura e longo final. Vinho gastronómico.

Sugestão de consumo: Deverá ser apreciado entre os 12 e os 14°C, preferencialmente em copo tipo Chardonnay, após decantação.

Potencial de envelhecimento : Dez a quinze anos.

Enologia : Rui Cunha e Júlio César Teixeira

