

Ficha Técnica - *Consorte* 2019



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 cerca de 20 anos no Lugar de Fundões, em Castelo de Paiva.

A vinha encontra-se a uma altitude aproximada de 200m, 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 com o abrolhamento na época normal. Floração adiantada, mas com o Pintor a ser ligeiramente atrasado. Maturação com temperaturas amenas, o que originou mostos com um teor de açúcar médio e uma acidez muito equilibrada.

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 2019.

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 cerca de 8 meses, com *batonnage*. Suave filtração e engarrafamento no dia 15 de julho de 2020, tendo em conta o calendário biodinâmico.

Produção limitada: 1.380 garrafas de 0,75L e 95 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%/vol. ; Acidez total: 6,4 g/L ; pH: 3,22 ; Açúcares totais: 1,5 g/L; SO₂ total: 68 mg/L.

Notas de prova :

Cor: brilhante, palha com boa intensidade e reflexos citrinos.

Aroma: cristalino, com boa intensidade e complexidade. Sobressaem os aromas a flores brancas, frutos citrinos maduros (lima, limão), bem envolvidos por notas de especiarias (pimenta branca e baunilha). Ligeiras notas minerais.

Paladar: seco, cremoso, acidez fina e equilibrada, com boa estrutura e textura. 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 Walter Cunha e Júlio César Teixeira

