

Ficha Técnica - *Consorte Grande Reserva 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 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 tardio no abrolhamento e na floração. Período de maturação seco e quente: uvas são à vindima, com alto teor de açúcar, mantendo um equilíbrio perfeito ao nível da acidez.

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 cerca de 18 meses, com *batonnage*. Suave filtração e engarrafamento no dia 15 de julho de 2020, tendo em conta o calendário biodinâmico.

Produção limitada : 912 garrafas de 0,75L.

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: 14%/vol. ; Acidez total: 6,8 g/L ; pH: 3,18 ; Açúcares totais: 3,0 g/L ; SO₂ total: 66 mg/L.

Notas de prova :

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

Aroma: limpo, com complexidade e profundidade. Sobressaem os aromas florais (flores amarelas), frutos citrinos maduros (limão, toranja) e ervas aromáticas (tomilho-limão), suportados por notas de especiarias (baunilha).

Paladar: seco, untuoso com acidez envolvente. A fermentação e estágio em barrica conferiram-lhe uma excelente estrutura e um longo final, deixando antever uma grande apetência para o envelhecimento. Vinho harmonioso. Perfil 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

