

Ficha Técnica - *Consorte* 2020



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 ligeiramente adiantado. Floração também adiantada, mas com o Pintor na época normal. Maturação com temperaturas bastante 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 terceira semana de setembro de 2020.

Vinificação : Desengace dos bagos, seguido de prensagem numa prensa de vara do séc. XIX. Decantação estática. Fermentação apenas com leveduras indígenas, em barricas usadas de carvalho francês, sem controlo de temperatura. Após a fermentação, seguiu-se um estágio sobre borras finas, nas mesmas barricas, durante cerca de 9 meses, com *batonnage*. Suave filtração e engarrafamento no dia 27 de agosto de 2021, tendo em conta o calendário biodinâmico. Daqui resultou um vinho de intervenção mínima.

Produção limitada : 1.367 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: 13%/vol. ; Acidez total: 6,2 g/L ; pH: 3,37 ; Açúcares totais: 1,5 g/L; SO₂ total: 54 mg/L.

Notas de prova :

Cor: palha com boa intensidade e reflexos citrinos.

Aroma: puro, expressivo e complexo. Sobressaem os aromas a flores amarelas, frutos citrinos maduros (limão), ervas aromáticas (funcho, tomilho limão) bem envolvidos por notas de especiarias (pimenta branca e baunilha). Ligeiras sensações minerais.

Paladar: seco, com um ataque envolvente e muito bom aroma de boca. Acidez fina e equilibrada que age como coluna vertebral do vinho, conferindo-lhe um longo final (salivante). Vinho com tensão e muito 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

