

Ficha Técnica - *Consorte Garrafeira 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 com frio. 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 20 meses. Na fase inicial do estágio houve *batonnage* periódica.

Foi seguido um protocolo de intervenção mínima durante a vinificação e estágio deste vinho.

Suave filtração e engarrafamento no dia 27 de agosto de 2021, tendo em conta o calendário biodinâmico.

O vinho estagiou posteriormente 15 meses em garrafa antes do seu lançamento.

A excelente qualidade das uvas desta colheita impeliu-nos a criar este Garrafeira.

Produção limitada: 1.071 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: 13,0%/vol. ; Acidez total: 7,1 g/L ; pH: 3,26 ; Açúcares totais: 2,0 g/L; SO₂ total: 76 mg/L.

Notas de prova :

Cor: dourada brilhante com boa intensidade.

Aroma: limpo, com excelente complexidade e profundidade. Sobressaem os aromas florais (flores amarelas), frutos citrinos maduros (limão), frutos de árvore maduros (pêssego, maçã), nuances minerais e um ligeiríssimo apontamento de frutos secos (avelã), suportados por notas de especiarias (baunilha, cravinho) e tostadas.

Paladar: seco, cremoso, com acidez muito equilibrada e 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.

1/2

Ficha Técnica - *Consorte Garrafeira 2019*

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

Este Garrafeira pode ser apreciado agora, proporcionando grande prazer. No entanto, recompensará generosamente a paciência de quem o deixar repousar na sua cave durante 3 a 5 anos.

Potencial de envelhecimento : Dez a quinze anos.

Enologia : Rui Walter Cunha e Júlio César Teixeira

Castelo de Paiva, 26 de novembro de 2022

