

Ficha Técnica - *Consorte* 2022



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 25 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 : O abrolhamento e a floração verificaram-se ligeiramente adiantados, devido à ocorrência precoce de temperaturas elevadas. A posterior suavização das temperaturas levou a que o pintor e a maturação tivessem já ocorrido nas épocas habituais. A reduzida pluviosidade contribuiu para uma baixa incidência de doenças da vinha, tendo-se obtido um excelente estado sanitário na generalidade das uvas.

Vindima: Manual com seleção de cachos, transportados para a adega em caixas ventiladas de 20kg. A vindima realizou-se durante a última semana de setembro de 2022.

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 6 meses, com *batonnage*. Suave filtração e engarrafamento no dia 14 de abril de 2023, tendo em conta o calendário biodinâmico. Daqui resultou um vinho de intervenção mínima.

Produção limitada: 1.605 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: 12,5%/vol. ; Acidez total: 5,9 g/L ; pH: 3,30 ; Açúcares totais: <1,5g/L; SO₂ total: 53 mg/L.

Notas de prova :

Cor: citrina com leves reflexos palha.

Aroma: puro, com boa intensidade e complexidade. Sobressaem os aromas a frutos citrinos maduros (limão e toranja), flores brancas e ervas aromáticas (tomilho limão). O estágio em barrica confere ligeiros aromas especiados.

Paladar: seco, com um ataque elegante 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

