

Ficha Técnica - *Consorte* 2023



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 nas épocas habituais, o mesmo acontecendo com o pintor e a maturação. A boa amplitude térmica que se verificou durante o Verão, com dias quentes e noites frescas, permitiu obter um bom nível de açúcares sem prejuízo da acidez, o que resultou em mostos/vinhos muito equilibrados.

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 2023.

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 usadas 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 30 de julho de 2024, tendo em conta o calendário biodinâmico. Daqui resultou um vinho de intervenção mínima.

Produção limitada : 1.580 garrafas de 0,75L.

Vedante : Rolha de cortiça natural, qualidade Extra, 45mm de comprimento e 24mm 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: 5,7 g/L ; pH: 3,38 ; Açúcares totais: <1,5g/L; SO₂ total: 59 mg/L.

Notas de prova :

Cor: palha brilhante.

Aroma: puro, com boa intensidade e complexidade. Sobressaem aromas a frutos citrinos maduros (limão maduro e toranja), frutos secos (noz e avelã) e ervas aromáticas (salva, tomilho limão). O estágio em barrica confere ligeiros aromas a especiarias.

Paladar: seco, com um ataque elegante e desde logo envolvente. Muito bom aroma de boca. A acidez é fina e equilibrada, agindo como coluna vertebral do vinho e 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

