

## CURTIMENTA DOURO DOC BRANCO 2021



Vinhos inesperados nascidos da nossa curiosidade natural. Produzidos a partir de parcelas e vinhas pouco conhecidas.

### O VINHO

Ilustres Desconhecidos é uma coleção de vinhos singulares e expressivos, fruto da criatividade e perícia dos nossos enólogos. Este vinho tem origem na vinha da Tapadinha, situada no vale do rio Torto (sub-região do Cima Corgo). Esta parcela tem mais de uma dúzia de castas brancas plantadas a uma altitude de 580m, e é aqui que avaliamos a sua performance e investigamos os melhores blends. Esta vinha experimental é a rampa de lançamento ideal para a nossa nova coleção de vinhos dedicada a contar as histórias, até agora desconhecidas, do nosso *terroir*.

### ANO VITÍCOLA

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos. A vindima estendeu-se por mais de seis semanas, em assinalável contraste com a do ano anterior que durou menos de um mês.

### VINIFICAÇÃO

Este vinho, que produzimos pela primeira vez em 2021, é uma abordagem diferente, porque inclui um processo de maceração pelicular. Ou seja, a uva é desengaçada e esmagada e depois transferida por inteiro para uma cuba de fermentação. A realização do processo fermentativo inicial no contacto com as películas e grainhas permite a produção de um vinho diferente a nível aromático e gustativo, desde logo pela extração de compostos de aroma que se localizam nas películas e, depois, com alguma extração de outros importantes compostos, que vêm dar um contributo decisivo na produção de um vinho com mais volume de boca, com mais estrutura, untuosidade e capacidade de envelhecimento.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

Produzido a partir de uvas da vinha da Tapadinha (vale do rio Torto).  
70% Viosinho  
25% Códega do Larinho  
5% Gouveio

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Após uma cuidadosa análise, o vinho é movido para barricas de carvalho usado de 500L, onde termina a fermentação alcoólica e estagia *'sur lie'*, com um período de *'battonnage'* a definir. Evitamos o arranque da fermentação malolática de forma a preservar a frescura proveniente do ácido málico, num vinho que se pretende com grande aptidão para evoluir bem em garrafa.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto para consumo imediato, beneficiará também de um período de envelhecimento adicional. Servir entre 2023 e 2028, idealmente a uma temperatura entre 10 e 12°C, a acompanhar alguns pratos ricos de peixe.

### NOTA DE PROVA

Sugestões de mel e pera madura com pano de fundo de merengue de limão e ainda aromas de tosta. Bastante volumoso com apelativa textura cremosa que combina pêssego e ameixa branca madura com um vivo contraponto de brilhante acidez a proporcionar graciosidade e equilíbrio ao conjunto. A estrutura elegante, mas bem assente, sugere bom potencial de evolução em garrafa.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% vol.  
Acidez volátil: 0,3 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6,6 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,30  
Açúcares totais (glu+fru): < 0,8 g/L  
Informação alergénios: Contém sulfitos  
Compatível com dietas vegetariana e vegan