

GOUVEIO 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

Desengace suave seguido de prensagem e clarificação estática do mosto. Após estes passos, o vinho fermenta em Flextank de 400 L, um reservatório de material poroso que possibilita a fermentação e o estágio subsequente com trocas de oxigénio mas sem qualquer interferência ao nível aromático. Esta escolha reflete a abordagem de revelar o que cada uma destas castas nos pode oferecer em termos organoléticos, sem interferentes exógenos. Minimizadas as adições de sulfuroso e o contacto com oxigénio, numa vinificação tendencialmente redutora, o resultado é um perfil sensorial o mais puro que podemos obter.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

temperatura entre 10 e 12°C, a acompanhar alguns pratos ricos de peixe, sushi ou semelhantes.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Produzido a partir de uvas da vinha da Tapadinha (vale do rio Torto).
100% Gouveio

NOTA DE PROVA

Notas de abacaxi e madressilva com traços de ameixa branca e lichia. Sensação cremosa no paladar com um contraponto cítrico de limão. Acidez tensa e crocante proporciona frescura que recorta com vivacidade sabores de pêssego e alperce, conduzindo a um final de boca elegante e equilibrado.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Este vinho estagiou *sur lies* em Flextank durante alguns meses após a fermentação. O engarrafamento ocorreu durante o verão de 2022 (o ano seguinte à vindima). O vinho então envelheceu em garrafa até ser lançado no final de 2023.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5% vol.
Acidez volátil: 0,3 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,9 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,23
Açúcares totais (glu+fru): < 0,9 g/L
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan

GUARDA & CONSUMO

Pronto para consumo imediato. Servir entre 2023 e 2025, idealmente a uma