



PACTO PURO

DOP DOURO

PRODUÇÃO

616

GARRAFAS

750ml

CONCEITO

A pureza das uvas, da vinha, do lugar e da Enologia dentro de uma garrafa de vinho. ¶ A inspiração deste vinho foi conseguir fazer um blend na “vinha”, juntando uvas de diversas parcelas, vinificadas em conjunto de forma pouco interventiva, preservando a expressão do terroir.

VITIVINICULTURA

As vinhas são tratadas de acordo com as melhores práticas de agricultura sustentável amiga do ambiente. Os 3 vetores da sustentabilidade são potenciados com a utilização das melhores técnicas de trabalhar o solo e as plantas, com zelo ambiental, social e económico, bem presente na base das decisões. A biodiversidade e o equilíbrio ambiental são fomentados através da manutenção de enrelvamentos permanentes em detrimento da utilização de herbicidas. Corredores de biodiversidade com base em estruturas arbustivas, usadas como abrigos naturais de espécies auxiliares, são potenciados para auxiliar o combate a pragas, em detrimento à utilização indiferenciada de inseticidas.

VINHA

As uvas são provenientes de vinhas plantadas em patamares de uma linha, com exposição predominante poente, altitude de 150 metros e densidade de plantação de 4000 videiras por hectare. São localizadas na freguesia de Gouvinhas, Sabrosa. As castas - Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Alicante Bouchet.



TERROIR

O clima é do tipo Mediterrâneo, com forte exposição sul e poente em encostas íngremes muito bem expostas, potenciando maturações completas. Com influência do rio Douro e do seu afluente o Ceira, que potencia a entrada dos ventos, criando um canal de vento que torna as noites mais frescas amenizando os dias muito quentes. ¶ Os solos são predominantemente xistosos, dominando as texturas franco arenosas, com pedregosidade elevada.

IDADE DA VINHA 40 ANOS

EXPOSIÇÃO SUDOESTE

SISTEMATIZAÇÃO PATAMARES

DURAÇÃO VINIFICAÇÃO 6 SEMANAS

TEMPERATURA VINIFICAÇÃO 22 – 25°C

TIPO DE ESTÁGIO 100% EM INOX

DATA ENCHIMENTO 29/11/21

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

VINDIMA

O mês de setembro de 2020 foi muito quente com temperaturas muito acima da média, tendo a maior parte dos dias atingido máximas acima dos 30°C. Consequentemente, os níveis de maturação e concentração dos mostos foram muito elevados, originando vinhos muito alcoólicos e com baixa acidez. Entre o dia 18 e 20 de setembro ocorreu uma precipitação de 20mm. Prevendo que esta diluição, trouxesse equilíbrio à maturação, esperamos meia dúzia de dias para vindimar. ¶ O resultado foi, mosto mais equilibrado em termos do binómio álcool versus acidez. ¶ A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé, uvas 100% desengaçadas e fermentação espontânea com leveduras indígenas. Após o arranque da fermentação as massas vínicas foram trabalhadas mais 2 dias em lagar, no final dos quais foram ligeiramente prensadas, tendo grande parte da fermentação ocorrido sem o contacto com as películas.

ESTÁGIO

O envelhecimento foi feito com 100% do vinho em cubas de inox. ¶ Este vinho foi engarrafado a 29 de novembro de 2021 tendo sido vindimadas as uvas a 20 de setembro de 2020. ¶ O estágio foi 100% em cubas de inox durante aproximadamente 1 ano, com ligeira filtração antes do engarrafamento.

ANO

2020

ÁLCOOL

15%

ACIDEZ

5,3 G/L

VINDIMA

12/09/2020

Vinificação em lagar com pisa a pé. Ligeira maceração das massas e prensagem suave e curta. Fermentação e estágio 100% em inox.

CASTA

VINHAS VELHAS

REGIÃO

DOURO · CIMA CORGO

NOTAS DE PROVA

Vinho com uma cor vermelha viva. Aromas de fruta preta, como cereja preta e amora, com nuances de especiarias. Fresco na boca, com uma acidez e fruta surpreendentes, sustentando taninos suaves e aveludados. Final longo, persistente e muito elegante.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido fresco a uma temperatura a rondar os 16°C. ¶ Acompanha bem vários tipos de pratos, desde os mais delicados a pratos mais elaborados, tais como magré de pato ou carnes vermelhas.