



ORIGINALIDADE	●●●●●
HARMONIA	●●●●●
NOTAS FLORAIS	●●●●
MINERALIDADE	●●●●

ACOMPANHAR COM



## INTRODUÇÃO

A pequena empresa Vinhos Imperfeitos nasce de uma sede insaciável em elaborar vinhos de carácter único com características distintas. Acreditando que há muito para fazer no mundo enológico e pensando em vinhos diferentes do usual, apresentamos o vinho Branco D&Vcode 2018. Feito de uvas de duas regiões diferentes: Dão e Vinhos Verdes. O objetivo é juntar numa única garrafa o melhor que podemos obter dos dois mundos, acreditando que a união faz a força.

Foram escolhidos lotes de vinho branco 2018 da região do Dão, caracterizado pela sua profunda complexidade aromática, elegância, volume de boca e garantida longevidade. Estes foram casados com lotes de vinho branco da região dos Vinhos Verdes, de pulso firme, frescos e vibrantes, com aromas cítricos e florais, uma boca firme com um final longo, ficando as notas cítricas na memória.

## VINIFICAÇÃO

### Dão

Antigamente os viticultores plantavam uma parcela de vinha com diferentes castas de modo a obter um vinho perfeito unicamente com a sua vinha, composta por mais de 7 castas brancas. As uvas responsáveis por esta parte do lote são de vinhas centenárias, com estas características, da sub-região Terras de Senhorim.

O grande desafio nestes casos é vindimar a vinha na sua maturação perfeita, tendo em conta que cada casta tem o seu próprio "tempo" de maturação.

A vindima foi feita no dia 15 de Setembro, depois de uma seleção criteriosa à porta da adega as uvas foram prensadas com engajo muito lentamente e o mosto encaminhado delicadamente para uma cuba de inox. Controlando com precisão a temperatura este mosto fermentou com as suas leveduras indígenas, assim preservando os seus aromas primários. Seguido de um estágio prolongado em barrica usada de carvalho francês expressamente escolhidas para este lote.

### Vinho Verde

Estas uvas foram colhidas de uma vinha antiga na sub-região de Sousa, região fresca, de solos ricos e graníticos, adequados ao estilo de vinho que procuramos para este lote. As suas castas são o Avesso e o Alvarinho, vindimadas no tempo de maturação perfeito. Foram transportadas cuidadosamente em caixas de 25 kg para a adega, selecionadas com a ajuda de uma mesa de escolha e encaminhadas para uma prensa que delicadamente separou a polpa das grainhas e película. O mosto foi cuidadosamente enviado para uma cuba de inox onde lentamente fermentou com as suas leveduras indígenas durante 10 meses, assim conseguindo o mais puro que a natureza nos dá. Tendo este vinho ficado em contacto com as suas borras finas desde a fermentação apresenta um carácter singular típico da casta Avesso e Alvarinho.

Foram engarrafadas 3141 garrafas e 96 Magnum.

## NOTAS DE PROVA

De cor cítrica, num ano equilibrado como 2018, o vinho branco D&Vcode, mostra um aroma floral exuberante, com notas minerais evidentes. A madeira e os aromas minerais do Dão encontram-se em plena harmonia com um perfil cítrico e floral do vinho verde. De grande precisão e boa acidez na boca, transmite uma genuína frescura e equilíbrio, num final de boca longo e complexo. A elegância e complexidade característico do lote do Dão casado com a vibrante vivacidade e personalidade, do Vinho Verde, faz um vinho de plena harmonia! Tendo as duas regiões grande potencial de envelhecimento este vinho promete uma grande longevidade.

O produtor recomenda degustar o vinho ao som de: "Sete pedaços de vento" de Cristina Branco

## ACOMPANHAR COM:

Pratos de peixe grelhado. Mariscos delicados (Lavagante, Lagosta, Camarão) e carnes brancas. Sugestões vegetarianas: vegetais salteados, saladas e pratos com queijo.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### PRODUTOR

Carlos Raposo Vinhos Imperfeitos

### REGIÃO

DÃO e VINHOS VERDES

### TIPO DE SOLO

Granito

### VINHAS

Sub-região Terras de Senhorim e sub-região de Sousa

### IDADE DAS CEPAS

50 e 100 anos

### CASTAS

Encruzado, Malvasia-fina, Esgana cão, Avesso e Alvarinho

### DENSIDADE POR HA

4000-6000

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Guyot e Royat

### ALTURA DO MAR

400-700

### PERÍODO DE VINDIMA

Setembro

### FORMA DE VINDIMA

Manual

### MALOLÁCTICA

Em parte realizada

### VINIFICAÇÃO

Em cuba de inox termo-regulada e barricas da região de Borgonha "puligny Montrachet"

### ESTÁGIO

Em cuba de inox, barrica e cuba antiga de cimento de 1962

### ENGARRAFADO

Junho 2018

### ÁLCOOL (%)

12

### PH

3,2

### ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>)

6,5

### ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>)

0,15

### SO<sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM<sup>3</sup>)

35

### SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>)

80

### ALERGÉNIOS

Sulfitos