

# SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



## MAU FEITIO

Mau Feitio, Branco, 2013

DOC DOURO

**Criar um vinho que permita apreciar plenamente a pureza das castas com que foi feito, sem contacto com madeira de carvalho. Recorreu-se aos melhores vinhos da colheita e à “arte do lote”, com a ideia de desenhar um vinho que envelheça sumptuosamente em garrafa.**

**Ano de colheita:** O ano foi húmido na primavera, permitindo às videiras ganhar as reservas hídricas necessárias à plena maturação das uvas no final do ciclo. As temperaturas baixas de Setembro e a chuva conduziram a um amadurecimento lento das uvas, algumas das quais foram vindimadas antes das chuvas e outras depois.

**Tecnologia:** Vinificação com desengace total das uvas, com fermentação a rondar os 20 C. Finda a fermentação, o vinho foi para cubas de inox, onde ficou em sossego durante dois anos, para clarificar naturalmente. Ligeira colagem e filtração antes de engarrafar completaram o processo, saindo para o mercado após vários meses de estágio em garrafa.

**Castas:** Viosinho e Rabigato.

**Parâmetros analíticos:** Álcool – 13,0 % (vol.) / Acidez Total – 6.1 g /L (ác. tartárico) / Acidez Volátil – 0.40 g/L (ác. acético) / pH – 3.10

**Nota de prova:** Aroma muito austero, com ligeiras notas minerais. Na boca é agreste, agressivo para os palatos sensíveis e difícil de entender pelos apreciadores de brancos fáceis. Porém, não é defeito é (mau) feito. Com o tempo perderá o mau génio emergindo a beleza do seu carácter.

**Aptidões:** É um vinho que “sabe mais do que cheira” e, por isso, com ótimo potencial de envelhecimento e aptidão gastronómica. Está de acordo com a regra “quanto mais velho melhor”, pelo menos nos próximos quinze anos.

**Modo de servir:** Servir a 12 C, para atingir a plenitude ao fim de 30 minutos, quando a temperatura subir um pouco e o vinho oxigenar. Decantar é uma opção, mas não permite apreciar a surpreendente evolução que tem no copo.

**Produção:** 1000.

