

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



MAU FEITIO

Mau Feitio, Tinto, 2011

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”, alma da enologia portuguesa até ao último quartel do séc. XX.

Ano de colheita: O ano de 2011 no Douro foi bastante húmido na Primavera, permitindo às videiras ganhar as reservas hídricas necessárias à plena maturação das uvas no final do ciclo. As temperaturas elevadas de Setembro conduziram a um amadurecimento perfeito das uvas, fazendo com que a excepcional colheita de 2011 seja lembrada por muitos anos.

Tecnologia: Vinificação em lagares de granito com pisa automática, para não exagerar na acção mecânica sobre as massas. Finda a fermentação, com uma semana de curtimenta, o vinho foi para cubas de inox, onde sofreu a transformação maloláctica e iniciou a clarificação. Após segunda trasfega, o vinho ficou em sossego durante dois anos para clarificar naturalmente. Uma ligeira colagem e filtração apertada antes de engarrafar completaram o processo, saindo para o mercado após vários meses de estágio em garrafa.

Castas: Tinta Roriz, T. Nacional e Tinto Cão

Parâmetros analíticos: Álcool – 13,5% (vol.) / Acidez Total – 5.0 g /L (ác. tartárico) / Acidez Volátil – 0.60 g/L (ác. acético) / pH – 3.80

Prova organoléptica: Fruto do conceito adoptado, o vinho não está em sintonia com a “moda”, onde as notas de madeira de carvalho e a concentração são obrigatórios. Revela, por isso, algum “mau feito” na subtilidade dos aromas e no efeito sobre os palatos mais sensíveis, embora encha de alegria quem aprecia o estilo.

Aptidões: É um vinho que “sabe mais do que cheira” e, por isso, com óptimo potencial de envelhecimento e aptidão gastronómica. Está de acordo com a regra “quanto mais velho melhor”, pelo menos nos próximos vinte anos, embora o estágio em garrafa lhe faça perder o “mau feito” inicial.

Modo de servir: Servir a 16 °C, para atingir a plenitude ao fim de 15 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: 4 000 garrafas