



FP Ensaios

A história deste vinho: era uma vez...

Quando iniciei o meu projecto há uns anos atrás, comecei por chamar “Ensaios” por ter em mente descobrir os diferentes locais (*terroir* na língua de Napoleão) da região que me viu nascer. Partindo do estudo das diferenças no solo, micro-climas, exposição solar, idade da vinha, densidade de plantação, poda e trabalhos variados de viticultura... Sinto que hoje tenho o privilégio de ter criado uma base de conhecimento que me permite entender o maravilhoso puzzle que a nossa região nos oferece.

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Baga

Local/características: Baga- Vinha de 25 anos em meia encosta argilo-calcário das aldeias de Óis do Bairro e Ourentã.

Touriga Nacional e Alfrocheiro – vinha de 20 anos de solo granítico da aldeia de Vila Nova de Tazem.

Tipo: Tinto IGP Beiras

Grau: 13,5 graus

Origem: Portugal, Beiras, Bairrada

Viticultura: Orgânica, rendimentos de apenas 3500 kgs de uva por hectare.

Vinificação: Maceração pré-fermentativa a 10°C permitindo a extracção aromática de uvas com óptimo grau de maturação. Fermentação alcoólica em cubas de inox de baixa capacidade com remontagens para a extracção da cor e todos componentes da película. Não passa por qualquer tipo de madeira pondo em evidência a fruta de qualidade superior das vinhas que lhe dão origem.

Filet mignon ao molho de amoras; Rizoni de cogumelos. Jantar em 08/03/2012, no Restaurante Le Réchaud com a Turma dos Comunitários.