

KAPUTT LARANJA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Orange Wine

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Rabigato e Vinhas Velhas

O VINHO

2019 foi um ano seco e mais típico que anos anteriores, sem grandes imprevistos. A precipitação ocorreu na altura certa, o que permitiu um excelente desenvolvimento da floração, e nos trouxe uma boa produção com uvas muito sãs e de qualidade. O mês de Agosto teve temperaturas médias altas, mas a frescura das noites permitiu maturações lentas e equilibradas, o que deu origem a vinhos concentrados e com elevada frescura e complexidade.

O nome Kaputt nasceu em resposta à mesma pergunta colocada ano após ano: "Então, o branco especial?" Resposta: "Está quase lá!"

VINIFICAÇÃO

As uvas foram transportadas em caixas de 20kg, para a adega. De seguida, foram arrefecidas em câmara frigorífica, esmagadas e desengaçadas no dia seguinte. Deuse a fermentação alcoólica em lagar sem controlo de temperatura. As uvas foram vinificadas como se de um vinho tinto se tratasse, sendo que a fermentação durou 7 dias e realizou-se em contacto com as películas das uvas (curtimento). Após fermentação alcoólica, as uvas foram prensadas e todo o vinho passado para barrica.

ESTÁGIO

Estagiou durante 30 meses em barrica de Carvalho Francês usada de 225L.

NOTAS DE PROVA

Kaputt Curtimenta - vinho Laranja, de edição limitada a 2 660 garrafas, apresenta-se um vinho brilhante e de cor amarelo palha. Tem um aroma rico e complexo a frutas de caroço (pêssego e alperce), a frutos secos, a toranja e nuances resinosa e herbáceas. Excelente corpo com volume, frescura, taninos equilibrados, uma refrescante acidez e uma grande complexidade de sabores.

SERVIR / DESFRUTAR

Para ser apreciado com pratos condimentados, peixe ou marisco e queijos ou enchidos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5%



Van Zeller Wine Collection, S.A.



DOURO