



# 1000 CURVAS ÚNICO BLEND DE TEMPO #1

Vinho Regional Minho

**2 Castas \* 3 Anos de colheita \* 5 Vinhos**

Elaborado com uvas Chardonnay e Alvarinho de vinhas que completam agora 10 anos, plantadas em terraços tradicionais no Douro Verde em solos de matriz granítica de compasso estreitos, num clima sublime entre o rigor do Douro e a frescura dos Vinhos Verdes.

## VINIFICAÇÃO

**Um blend de vários vinhos com várias idades - Eis a nossa interpretação do tempo.**

O lote é composto por três vinhos **Chardonnays** (2015, 2016 e 2017) e dois **Alvarinhos** (2016 e 2017).

**2015** - Um ano heterogéneo, devido a uma primavera seca que se prolongou durante o verão. Boa quantidade e melhor qualidade com uma maturação precoce e vindima na 1ª semana de Setembro.

**2016** - Por sua vez foi um ano atípico, o Inverno foi “quente e chuvoso”, a Primavera fria e muito chuvosa, o Verão extremamente quente e seco.

**2017** - Foi um ano extremamente seco e muito quente com vagas sucessivas de calor. Tudo isso contribuiu para que a vindima ocorresse ainda durante o mês de Agosto.

Nas três vindimas, uma primeira selecção dos cachos realizado na vinha. Seguindo-se o transporte refrigerado em caixas de 20 Kg. Em seguida foram prensadas lenta e suavemente, permitindo uma extração controlada com ausência de maceração pelicular. O mosto foi decantado durante 48 horas recorrendo há oxidação total do mesmo. A fermentação decorreu em cubas de inox por fermentação espontânea seguida de fermentação maloláctica no Chardonnay (2015 e 2016) e também no Alvarinho de (2017).



O Chardonnay de 2015 estagiou por 24 meses em Barricas com um palmo em vazio (Flor).

O Chardonnay e o Alvarinho 2016 separados em mostos lágrima e prensas. Neste lote entrou o vinho proveniente da fermentação dos mostos lágrima. Estágio em borras totais até Maio de 2018.

O Chardonnay 2017 separado do mosto lágrima, as prensas bastante oxidadas fermentaram e este vinho esteve até Maio de 2018 em vazio, potenciando o perfil oxidativo – Flôr.

O Alvarinho 2017, foi elaborado em curtimenta durante 8 dias; terminando a sua fermentação alcoólica e maloláctica em barrica usadas de 225L.

Vinho não foi estabilizado nem filtrado, engarrafado em Julho de 2018; saindo para o mercado em Novembro de 2020.!!

Email: [info@1000curvas.wine](mailto:info@1000curvas.wine)

Tel.: (+351) 932762768  
[www.1000CURVAS.wine](http://www.1000CURVAS.wine)  
<https://www.facebook.com/1000curvas/>  
<https://www.instagram.com/1000curvas.wine/>

Rua da Castanheira, N28.

4640-477 – Santa Leocádia  
Baião Portugal



# 1000 CURVAS ÚNICO BLEND DE TEMPO #1

Vinho Regional Minho

**2 Castas \* 3 Anos de colheita \* 5 Vinhos**

## **NOTAS DE PROVA**

De cor amarelo palha, apresenta um aroma elegante e complexo onde as diferentes camadas e aromas vão-se mostrando ao longo da prova. A fruta de pomar (damasco) junta-se aos aromas cítricos que lhe garantem frescura. Aparecem depois as notas florais, a pedra molhada e algum fumo e notas de padaria.

Estruturado, revela-se também complexo na boca, com uma acidez bastante viva mas elegante, onde a mineralidade é evidente tornando-o um vinho fresco mas também volumoso. Final prolongado, seco e cítrico.

## **INFORMAÇÃO TÉCNICA**

**PRODUTOR** Castanheira de Santa Leocádia, Lda.

**REGIÃO** Baião – Vinhos Verdes

**TIPO DE SOLO** Granito

**IDADE DAS CEPAS** 10 anos

**DENSIDADE por HA** 4200 plantas

**CASTAS/BLEND** 5 Vinhos / 3 Anos / 2 Castas

**15% Chardonnay 2015 + 20% Chardonnay 2016 + 20% Chardonnay 2017 + 20% Alvarinho 2016 + 25% Alvarinho 2017**

**CONDUÇÃO DAS VINHAS** cordão bi-lateral

**ALTURA DO MAR** 250 mts

**PERÍODO DE VINDIMA:** Setembro´15; Setembro´16; Agosto´17

**FORMA DE VINDIMA** Manual

**FERMENTAÇÃO** Inox, espontânea

**MALOLÁCTICA** Sim

**ENGARRAFADO** Julho 2018

**VOLUMES** 0,75 e 1,5 Lts

**MATURAÇÃO** 29 meses em garrafa

Email: [info@1000curvas.wine](mailto:info@1000curvas.wine)

Tel.: (+351) 932762768

[www.1000CURVAS.wine](http://www.1000CURVAS.wine)

<https://www.facebook.com/1000curvas/>

<https://www.instagram.com/1000curvas.wine/>

Rua da Castanheira, N28.

4640-477 – Santa Leocádia  
Baião Portugal