



1000 CURVAS

E-mail: info@1000curvas.wine

Rua da Castanheira, N28.

Tel.: (+351) 932762768 4640-477 – Santa Leocádia

www.1000CURVAS.wine

Baião - Portugal

FICHA TÉCNICA

1000 CURVAS ÚNICO - BLEND DE TEMPO



Vinho Regional Minho. 2 Castas, 3 Anos de colheita, 4 Vinhos. **Elaborado com uvas Chardonnay e Alvarinho de vinhas que completam agora 15 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 **Alvarinhos** (2017, 2018 e 2019) e 1 **Chardonnay** (2019). Nas três vindimas, uma primeira selecção dos cachos realizada na vinha. Transporte em caixas de 20 Kg. Chegadas a Adega, foram prensadas lenta e suavemente, permitindo uma extração controlada com ausência de maceração pelicular. O mosto foi decantado durante 48 horas. A fermentação decorreu em cubas de inox por fermentação espontânea seguida de fermentação maloláctica no Chardonnay e também no Alvarinho. O Alvarinho lágrima 2017 estagiou por 24 meses em Barricas com um palmo em vazio (Flor); um segundo estágio, até o blend em 2024 ocorreu em cuba inox. O Alvarinho 2018 elaborado por curtimenta de 10 dias; completou a fermentação em barricas; com estágio em borras totais até 2024. O Alvarinho 2019 selecionado apenas o mosto lágrima, fermentou e estagiou em inox. O Chardonnay 2019, foi elaborado com fermentação alcoólica e maloláctica em inox. Vinho não foi estabilizado, engarrafado em Julho de 2023; saindo para o mercado em Maio de 2024!!

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo palha aberto, 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, bem como, 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 e ao mesmo tempo volumoso. Final prolongado, seco e cítrico.



1000 CURVAS ÚNICO - BLEND DE TEMPO



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor: Castanheira de Santa Leocádia, Lda.

Região: Baião - Vinhos Verdes

Tipo de solo: Granito

Idade das cepas: 15 anos

Castas/Blend: 4 Vinhos / 3 Anos / 2 Castas

Alvarinho 75% + Chardonnay 25%

Densidade por HA: 4200 plantas

Condução das vinhas: Cordão bi-lateral

Altura do mar: 250 mts

Período de vindima: Setembro

Forma de vindima: Manual

Fermentação: Inox, barricas

Maloláctica: Sim

Engarrafado: Julho de 2023

Volumes: 0.75 L / 1.5 L

Maturação: 10 meses em garrafa

