



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 BLEND ORIGINAL



Vinho Regional Minho.

Este é um Blend de duas vinhas próprias com uma diferença de 7 anos entre elas. Elaborado com **uvas de vinhas novas de um field blend** (Arinto, Avesso, Viosinho, Códaga do Larinho e Rabigato) e com o nosso **Chardonnay da Quinta da Castanheira**, ambas plantadas em terraços tradicionais no Douro Verde em solos de matriz granítica de compasso apertado num clima sublime entre o rigor do Douro e a frescura dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

A vindima começou nos primeiros dias de Setembro. Depois do transporte refrigerado, as uvas foram seleccionadas à entrada da adega, seguindo-se uma prensagem suave. O mosto foi decantado durante 48 horas. A fermentação decorreu, separadamente, em cubas de inox seguido de fermentação maloláctica em ambos os vinhos (Field Blend e Chardonnay). Estágio em borras totais de 10 meses.

NOTAS DE PROVA

O 1000 Curvas mostra uma leve cor citrino-amarelo de aspecto cristalina. O perfil é fresco, notas cítricas com aromas vincados a fruta de pomar, algum exótico maduro exaltando um traço mineral. Boca envolvente de traço fresco e mineral, remata com final de boca estruturado, longo e seco.



1000 CURVAS BLEND ORIGINAL



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor: Castanheira de Santa Leocádia – Soc. Agrícola, Lda

Região: Baião – Verde

Tipo de solo: Granito

Idade das cepas: 8 anos Field Blend / 15 anos Chardonnay

Castas/Blend: 66 % Field Blend + 33% Chardonnay

Densidade por HA: 4200 plantas

Condução das vinhas: Cordão bi-lateral

Altura do mar: 250 m

Período de vindima: Início Setembro 2022

Forma de vindima: Manual

Fermentação alcoólica: Inox

Maloláctica: Sim

Engarrafado: Julho de 2023

Volumes: 0.75 L / 1.5 L

