


ILUSTRES DESCONHECIDOS



Vinhos inesperados nascidos da nossa curiosidade natural. Produzidos a partir de parcelas e vinhas pouco conhecidas.

 @SymingtonVinhos


SYMINGTON
Family Estate

FICHA TÉCNICA

ILUSTRES DESCONHECIDOS CÓDEGA DO LARINHO 2022

O VINHO

Ilustres Desconhecidos é uma coleção de vinhos singulares e expressivos, fruto da criatividade e perícia dos nossos enólogos. Este vinho tem origem na vinha da Tapadinha, situada no vale do rio Torto (sub-região do Cima Corgo). Esta parcela tem mais de uma dúzia de castas brancas plantadas a uma altitude de 580m, e é aqui que avaliamos a sua performance e investigamos os melhores blends. Esta vinha experimental é a rampa de lançamento ideal para a nossa nova coleção de vinhos dedicada a contar as histórias, até agora desconhecidas, do nosso terroir.

O ANO

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, foi incrível vermos as vinhas em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Superámos novamente o recorde de vindima mais precoce, com o arranque nas nossas quintas a 22 de agosto. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. Foi incrível constatarmos que o Douro atravessou condições climáticas de tamanha dureza e que, mesmo assim, tenhamos conseguido produzir vinhos de elevada qualidade — algo que poucos teriam achado possível no início da vindima.

ENOLOGIA

Desengace suave seguido de prensagem e clarificação estática do mosto. Após estes passos, o vinho fermenta em Flextank de 400L, um reservatório de material poroso que possibilita a fermentação e o estágio subsequente com trocas de oxigénio mas sem qualquer interferência ao nível aromático. Esta escolha reflete a abordagem de revelar o que cada uma destas castas nos pode oferecer em termos organoléticos, sem interferentes exógenos. Minimizadas as adições de sulfuroso e o contacto com oxigénio, numa vinificação tendencialmente redutora, o resultado é um perfil sensorial o mais puro que podemos obter.

PROVENIÊNCIA

Produzido a partir de uvas da vinha da Tapadinha (vale do rio Torto).

CASTAS

100% Códexa do Larinho

ENÓLOGO

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

TEOR ALCOÓLICO

12.5 %

AÇÚCAR RESIDUAL

0.9 g/l

ACIDEZ TOTAL

6.2 g/L (ácido tartárico)

PH

3.41

MÉTODO DE ENVELHECIMENTO

Este vinho estagiou sur lies em Flextank durante alguns meses após a fermentação. O engarrafamento ocorreu durante o verão de 2023, por forma a preservar o melhor possível os aromas primários. Seguiu-se o imprescindível estágio em garrafa, até ao momento do lançamento em 2024.

NOTAS DE PROVA

Toque vegetal – erva molhada, a par de notas de pimenta branca e noz-moscada. Surgem de seguida a manga e ananás com um recorte de enorme frescura. Cintilante toque citrino no paladar, com registos de toranja e ameixa e algum pós-gosto de melão. Final crocante e de grande frescor.

INFORMAÇÕES

Ano de Engarrafamento: 2023

Alergénios: Contém sulfitos.

Armazenagem: Pronto para consumo imediato. Servir entre 2024 e 2026.

Temperatura de Serviço: 10°C - 12°C

Harmonização: Pratos ricos de peixe, sushi ou semelhantes.

Vegan: Sim

Peso da Garrafa: 465 g