

EXAGIUM TINTO CÃO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinto Cão

O VINHO

"Cada garrafa de EXAG1.UM (ensaio) é um motivo para contar uma história. É o culminar de um desejo, que se tornou em ideia, em ensaio, em prática e no fim num enorme vinho, que dará um prazer enorme a quem o beber!

Dentro desta garrafa, de um 100% Tinto Cão, está toda uma estética e abordagem pessoal à casta. Muitas vezes perdida em lotes, usada como complemento pelas suas particularidades tintureiras e de acidez alta.

O único compromisso foi, dos 5000 Lts fazer uma junção que considerasse a mais harmoniosa das três texturas (inox, barrica nova e barrica usada).

Desses 5000 Lts fizemos 900 garrafas.

Se tivermos a sorte de nos cruzar á volta de uma garrafa de EXAG1.UM, poderei contar esta e outras histórias."

VINIFICAÇÃO

Assumi logo de início que a espinha dorsal seria a acidez em detrimento da extração. Mal o manto levantou após a fermentação alcoólica arrancar, rejeitámos as cascas de forma a não engir mais e os taninos seriam extraídos do engaço. Pisado a pé em lagar de granito no Palácio de Mateus, três ambientes receberam o sumo. Inox, barricas novas e barricas usadas de 2º e 3º ano.

ESTÁGIO

Inox, barricas de carvalho francês de 225 Lts novas e usadas

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby de profundidade média para aberta com laivos azulados

Nariz: Com notas de evolução, íodo e frutos secos. Muito mineral e explosivo.

Boca: Intenso, denso e fresco. Dominam as notas salinas, a pedra raspada, a fruta madura e os frutos secos, que lhe dão um tom misterioso. Acidez bem vinculada, complexo e muito vivo na boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 8 g/l | **pH:** 3,78

