



ESCONDIDO

Vinho Branco Regional Lisboa

Colheita 2015

HISTÓRIA

O enólogo Aníbal Coutinho lança a primeira edição do vinho branco ESCONDIDO, feito a partir de uvas de uma vinha com 10 anos, plantada entre Sintra e Mafra, que beneficia de todas as vantagens de um microclima fortemente influenciado pelo Oceano Atlântico.

A pequena vinha de encosta, sobre lajes calcárias, onde nascem e crescem as uvas que dão origem ao vinho branco designado pelos enólogos de **ESCONDIDA** é uma pequena quinta de difícil acesso, sítio privilegiado de lazer e férias da família Ávila-Coutinho.

Fernando Ávila, arquiteto e sogro do enólogo, é o autor do rótulo, relacionando-se indiretamente com a cultura da vinha e do vinho ao ser o autor do projeto de arquitetura da UTAD - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, única instituição do país onde é lecionada a licenciatura de enologia.

ENOLOGIA

Aníbal Coutinho com apoio de Vera Moreira.

CASTAS

Na pequenez da vinha de encosta predomina a casta Arinto.

TEOR ALCOÓLICO

13%

NOTAS DE PROVA

Muito cítrico e mineral, alguma nota de ananás sugere a sucrosidade que a boca confirma e amplia. A madeira deu-lhe a gulosa presença de baunilha e especiarias. Temos vinho para beber, comer e guardar, até acabarem as poucas garrafas produzidas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O vinho fermentou e estagiou numa barrica nova de carvalho francês, com tosta média.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Excelente com pescado de linha, bacalhau e salmão. Perfeito com queijos, farinheiras e alheiras. Escolha acertada em mesas exigentes.

CAPACIDADE

Apenas 300 garrafas de 75 cl. É uma edição limitada e numerada.

