

BOM MALANDRO



Não é bom malandro quem quer.
É bom malandro quem sabe. E este esquilo
sabe. Sabe escolher – uvas. Sabe cravar –
compinchas. Sabe provar – pomadas. Sabe
saborear – vinho DOC Douro tinto. Sabe
sentar-se à mesa – se for um banquete. Sabe
beber – se trouxerem a garrafa e for mais do
que uma. Sabe que só quem se faz à vida é
que tem uma grande vida. E que para ter uma
grande vida é preciso ser bom malandro.


SYMINGTON
Family Estates

FICHA TÉCNICA DO VINHO

DOC DOURO TINTO 2021

O VINHO

O Bom Malandro Tinto é um blend clássico, produzido a partir de uvas das castas nobres do Douro provenientes das vinhas da família Symington localizadas nas sub-regiões do Cima Corgo e do Douro Superior. As uvas provêm de vinhas de cotas mais elevadas, a partir dos 400m de altitude, de maneira a favorecer um perfil assente em frescura e equilíbrio, e um carácter frutado.

ANO VITÍCOLA

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos. A vindima estendeu-se por mais de seis semanas, em assinalável contraste com a do ano anterior que durou menos de um mês.

VINIFICAÇÃO

Em cubas de inox com maceração suave por remontagem, procura-se extrair de forma equilibrada a cor e os componentes aromáticos, adequando a extração dos taninos ao perfil final do vinho que estamos a produzir. Uma fermentação a mais baixa temperatura (22-24°C), permite obter um vinho aromático, apelativo e sempre fácil de beber.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia
e Hugo Almeida.

CASTAS

Touriga Franca, 30%
Touriga Nacional, 20%
Tinta Roriz, 20%
Tinta Barroca, 20%
Alicante Bouschet, 10%

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Em cubas de inox e em barricas usadas de
400 litros de carvalho francês.
Engarrafado a partir de junho de 2023.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, embora tenha um
potencial para evoluir favoravelmente em
garrafa até 2026.

NOTA DE PROVA

Aromas de frutos vermelhos – onde
sobressaem notas de cereja e um toque de
morango – vão de mão dada com uma
componente floral que sugere esteva e chão
de floresta (caruma). Na boca apresenta-se
simultaneamente encorpado e aveludado,
desvendando sabores de ameixa preta e
leve sugestão de pimento. A estrutura bem
lapidada conjuga taninos redondos com
frescura vincada, recortada pela acidez que
confere limpidez e equilíbrio.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,8%vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,69
Açúcares Totais (glu+frut): < 0,6 g/L
Informação alergénicos: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan.