



16 09
Paço dos Cunhas
VINHA DO CONTADOR

VINHO
VINHA DO CONTADOR NOBRE

TIPO
BRANCO REGIÃO
DÃO

PAÍS
PORTUGAL

ANO DE COLHEITA
2017

REGIÃO



O Vinha do Contador nasce de um lugar onde a natureza foi generosa e o tempo é tratado como essencial. No Paço dos Cunhas, em Santar, cada vinha é cuidada com respeito absoluto pelo *terroir*, procurando a expressão máxima das singularidades de cada ano, em diálogo com as características únicas dos nossos territórios. Colheita após colheita, apenas os vinhos que melhor refletem essa visão seguem este caminho. No caso do Vinha do Contador Branco 2017, essa excelência foi reconhecida pela Comissão Vitivinícola da Região do Dão, com a atribuição da designação "Nobre", a mais alta distinção da região, um reflexo da precisão, do rigor e da experiência de quem o faz. Feito para durar, o Vinha do Contador representa a ambição do Paço dos Cunhas de criar os melhores vinhos que a natureza proporciona, de forma responsável e inspiradora. Um vinho que vai além do especial. Extraordinário pela origem, pelo tempo e pela visão que o sustenta.



GLOBAL WINES S.A. CARREGAL DO SAL, DÃO, PORTUGAL



SOLO GRANÍTICO E FRANCO-ARENOSO, COM BAIXO TEOR DE MATÉRIA ORGÂNICA



ENCRUZADO | MALVASIA FINA | CERCEAL



PAULO PRIOR



Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15-17°C. Fermentação malolática inibida.



50% do vinho fermentou em barricas novas de Carvalho Francês e 50% em barricas de segundo uso durante 18 meses. Após engarrafamento, foi sujeito a longo estágio em garrafa (> 46 meses).



Aspeto Cristalino.

Cor Citrina intensa com ligeiros tons dourados.

Aroma Grande profundidade aromática onde se destacam as notas de frutos carão de polpa amarela e barrica bem integrada com notas exóticas.

Sabor Frutado, notório volume de boca, com frescura presente e vibrante que lhe confere uma longa persistência.

Harmonização Sugere-se que seja saboreado sem pressas, acompanhado por pratos cuidados de peixe no forno, ou mesmo carnes de confeção delicada e queijos de textura média.



13.5 vol.%



6.5 g/L



< 2 g/L



3.17

SO₂ Contém sulfitos



No Dão, o ano vitícola foi marcado por condições climáticas extremas, com inverno seco e temperaturas elevadas desde a primavera. Essas condições anteciparam o ciclo vegetativo e a vindima teve início em meados de agosto. Verão com temperaturas acima do normal e seco. O ano evidenciou a resiliência face às adversidades climáticas.



ROBERT PARKER | 93 PTS | 2020

WINE ENTHUSIAST | 92 PTS | 2022

REVISTA ADEGA BRASIL | 94 PTS DESTAQUE DÃO | 2022

JAMES SUCKLING | 93 PTS | 2022

GARRAFA DE VIDRO



750 ml

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA



10-12°C | 50-54°F

CERTIFICAÇÃO



QR CODE | INGREDIENTES E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

E (100 ml) 331 kJ / 79 kcal

REV.12.02.26



Seja responsável. Beba com moderação. Be responsible. Drink in Moderation.

vinhadocontador.pt

