



16 09
Paço dos Cunhas
VINHA DO CONTADOR

VINHO
VINHA DO CONTADOR

TIPO
TINTO



PAÍS
PORTUGAL

ANO DE COLHEITA
2015

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. A experiência de quem o faz, aliada a um percurso longo e exigente da vinha à garrafa, permite que o vinho ganhe identidade, profundidade e equilíbrio. O tempo, aqui, não é espera é construção. 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



TOURIGA NACIONAL | TINTA-RORIZ | ALFROCHEIRO



PAULO PRIOR



Esmagamento com desengace total maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 24-26°C, seguida de maceração pós fermentação alcoólica.



24 meses em barrica de Carvalho Francês tosta fraca, 50% novas e 50% de segundo uso. Do lote inicial de barricas, foram selecionadas as que melhor dignificavam este Vinha do Contador. Após engarrafamento, foi sujeito a longo estágio em garrafa.



Aspeto Límpido.

Cor Rubi profunda.

Aroma Evidência complexidade: frutos silvestres maduros, folha de tabaco seca com recortes balsâmicos e aromas de madeira de excelente qualidade em perfeita harmonia.

Sabor Excelente volume, acidez (frescura) viva e bem integrada, com taninos suaves e com notas de frutos silvestres. O seu final é longo, elegante e harmonioso.

Harmonização Sugere-se que seja saboreado sem pressas, acompanhado por pratos cuidados de carne e de caça, queijos, de sabores requintados e bem integrados.



14.0 vol.%



5.8 g/L



<2 g/L



3.70

SO₂ Contém sulfitos



No Dão, o ano vitícola foi marcado por ser quente e seco, com sete ondas de calor distribuídas pela primavera, verão e outono. A precipitação anual foi de apenas 600 mm, muito abaixo da média histórica, destacando-se os meses de fevereiro, março e novembro como os mais secos. Ano de excelência na Vinha do Contador.



ROBERT PARKER | 93 PTS | 2021

WINE ENTHUSIAST | 94 PTS | 2022

JAMES SUCKLING | 92 PTS | 2022

REVISTA ADEGA BRASIL | 94 PTS DESTAQUE DÃO | 2022

GARRAFA DE VIDRO



750 ml

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA



16-18°C | 61-64°F

CERTIFICAÇÃO



QRCODE | INGREDIENTES E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

E (100 ml) 354 kJ / 85 kcal

REV.04.03.26



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

vinhadocontador.pt

