

PONTO FALSO

VINHO TINTO

Vinha:

Vinha única com aproximadamente 45 anos de idade. De baixa produção e unicamente com as castas autóctones do Douro, sendo elas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Vinificação:

As uvas foram submetidas ao processo tradicional de pisa em lagar ao longo das primeiras 24 horas de extração fenólica, sendo posteriormente vinificadas em cubas de inox, com temperatura e ambiente controlados.

Estágio:

Fermentação malolática em cubas de inox, passando seguidamente para barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde permaneceu durante um período mínimo de 20 meses.

Engarrafamento:

A 10 de novembro de 2025, procedeu-se ao engarrafamento de 2290 garrafas de 750ml e 120 garrafas de 1500ml.

Conceito e Prova:

O Ponto Falso nasce de um desvio que perdurou no tempo.

Durante o processo de criação do tradicional *Costureiro*, um lote seguiu um caminho próprio, afastando-se do perfil retilíneo e polido da marca. Decidimos abraçar essa imperfeição, reconhecendo que a beleza, por vezes, reside no erro que cria algo irrepetível. É um vinho de contrastes, onde a rusticidade e a opulência se encontram fora do figurino habitual.

Apresenta uma cor rubi profunda e densa, revelando desse logo grande concentração e estrutura. No nariz mostra intensidade aromática elevada, com fruta preta madura, compota e notas de especiaria, embora com alguma volatilidade e ligeiros desvios face ao perfil habitual da marca *Costureiro*.

Na boca é encorpado e poderoso, com taninos firmes e volume expressivo. A fruta surge madura e envolvente, mas com algum desequilíbrio na integração entre álcool e acidez, conferindo-lhe um perfil rústico e fora o clássico registo. Este não é um vinho de consensos, mas de carácter. É a celebração do inesperado, num vinho tinto estruturado, potente e autêntico, engarrafado apenas pela sua fascinante diferença.

Sugestão de serviço entre 16°C a 18°C, com decantação prévia.

Detalhes Técnicos:

Álcool: 14,5% | Açúcar: 0,6g/L

Acidez Total (Ácido Tartárico): 5,5g/L | pH: 3,94

Informação Nutricional (Valores típicos para 100ml):

Álcool: 11,83 g | Açúcares: 0,1g | Valor Energético: 86Kcal

Enologia: Pedro Guedes

