

SÉRIE ÍMPAR

O NOVO SÉRIE ÍMPAR É UM BRANCO DE CURTIMENTA

Press Release, 23 de novembro de 2023 – A série de vinhos de inspiração, originais e únicos da Sogrape acaba de apresentar um branco de curtimenta. O novo Série Ímpar é assinado por Luís Sottomayor e prima pela excentricidade da maceração pelicular.

São já vários os episódios que compõem a Série Ímpar da Sogrape: duas edições de Sercialinho – um branco da Bairrada que dá palco a uma das castas mais raras de Portugal, o Retorto – igualmente branco e com origem em vinhas velhas da Serra de São Mamede, em Portalegre, e o Solitário – vinho ousado que nasce tinto numa região célebre pelos seus brancos, Bucelas. Agora chega o 4º episódio, numa estreia de Luís Sottomayor nesta série que surgiu de um desafio lançado por Fernando da Cunha Guedes às equipas de enologia da Sogrape em Portugal. A premissa foi, desde sempre, dar asas à imaginação, à criatividade, à vontade de fazer diferente neste admirável mundo dos vinhos. E todos os enólogos até aqui a cumpriram com sucesso.

Série Ímpar Curtimenta reúne atributos que, por um acaso, se cruzam com o número 3. Ora, estamos perante um branco com origem em três quintas da Sogrape no Douro, cada uma localizada numa das três sub-regiões. Não ficando por aqui, é um vinho de lote, mais concretamente de três colheitas, e que conta com três castas – Alvarinho, Arinto e Viosinho – fermentadas em três barricas de carvalho, separadamente.

Numerologia à parte e passando à história, Luís Sottomayor e a sua equipa de enologia do Douro encontraram inspiração num conjunto de parcelas entre os 450m e 650m de altitude, parcelas essas plantadas com as castas protagonistas deste novo vinho e que reuniam um enorme potencial para curtimenta. Este é um processo de maceração pelicular comum em tintos e que consiste no contacto com as películas e grainhas. Quando utilizado em brancos, dá origem a vinhos mais encorpados, extraídos e com volume.

Cada barrica acolheu a vinificação de uma casta da respetiva origem – o Viosinho da Quinta do Cavernelho, Baixo-Corgo, o Arinto da Quinta do Sairrão, Cima-Corgo, e o Alvarinho da Quinta do Castanheiro, Douro Superior. As colheitas que compõem o lote são de 2017, 2018 e 2019 e estagiaram entre 9 e 33 meses em barricas (500L) de carvalho francês usadas.

“O lançamento de um novo Série Ímpar é sempre vivido com entusiasmo, pela ânsia de saber o que aí vem e pelo efeito surpresa no momento de provar a nova criação. É extraordinário constatar que não há mesmo limites à

Para mais informações p.f. contactar:

Lift Consulting – Filipa Fonseca

Email: filipa.fonseca@lift.com.pt | Tel.: +351 917 176 862

www.sogrape.com



Seja responsável. Beba com moderação.

SÉRIE ÍMPAR

imaginação e que, com aquilo que a natureza oferece, os nossos enólogos conseguem produzir vinhos fantásticos, diferenciadores e de enorme qualidade”, afirma Fernando da Cunha Guedes, Presidente da Sogrape.

Para Luís Sottomayor, *“Criar um vinho como o Série Ímpar Curtimenta é uma oportunidade para mostrar, uma vez mais, a excelência de uma região como o Douro”. E sobre o que o torna diferente, comenta: “É a qualidade e o facto de ser um vinho que resulta de um lote de três anos diferentes, que lhe conferem complexidade e harmonia.”*

O novo Série Ímpar já está disponível no mercado em garrafeiras, lojas da especialidade e restauração de topo. A par deste lançamento surge também um website, sendo agora possível conhecer melhor as respetivas histórias e enólogos dos Série Ímpar já lançados: serieimpar.com/pt.

Série Ímpar Curtimenta

Quantidade produzida: 2.047 garrafas

PVP recomendado*: 75,00€

*indicativo e não vinculativo

Para mais informações p.f. contactar:

Lift Consulting – Filipa Fonseca

Email: filipa.fonseca@lift.com.pt | Tel.: +351 917 176 862

www.sogrape.com



Seja responsável. Beba com moderação.

