

SÉRIE ÍMPAR

EL NUEVO SÉRIE ÍMPAR ES UN BLANCO DE CURTIMENTA

Nota de Prensa, 23 de noviembre de 2023 – La serie de vinos de inspiración, originales y únicos de Sogrape acaba de presentar un blanco de curtimenta. El nuevo Série Ímpar está firmado por Luís Sottomayor y prima por la excentricidad de una maceración pelicular.

Hay varios episodios ya que componen la Série Ímpar de Sogrape: dos ediciones de Sercialinho – un blanco de Bairrada que alberga una de las castas más raras de Portugal, Retorto – igualmente blanco y con origen en viñas viejas de la Sierra de São Mamede, en Portalegre, y Solitário – un vino osado que nace tinto en una región célebre por sus blancos, Bucelas. Ahora llega el 4º episodio, que supone el estreno de Luís Sottomayor en esta serie que surgió de un desafío lanzado por Fernando da Cunha Guedes a los equipos de enología de Sogrape en Portugal. La premisa ha sido, desde siempre, dar rienda suelta a la imaginación, a la creatividad, a las ganas de hacer algo diferente en este admirable mundo de los vinos. Todos los enólogos, hasta ahora, han cumplido con éxito.

Série Ímpar Curtimenta reúne atributos que, por casualidad, están relacionados con el número 3. Estamos ante un blanco con origen en tres quintas de Sogrape en el Douro, cada una localizada en una de las tres subregiones. No solo eso, se trata de un vino de lote, más concretamente de tres cosechas, y que cuenta con tres castas – Alvarinho, Arinto y Viosinho – fermentadas en tres barricas de roble, por separado.

Numerología aparte y pasando a la historia, Luís Sottomayor y su equipo de enología del Douro han encontrado inspiración en un conjunto de parcelas entre los 450m y 650m de altitud, plantadas con las castas protagonistas de este nuevo vino y que reunían un enorme potencial para la curtimenta. Este es un proceso de maceración pelicular común en tintos y que consiste en el contacto con las pieles de las uvas y las pepitas. Cuando se utiliza en blancos, da origen a vinos con más cuerpo, extraídos y con volumen.

Cada barrica ha sido vinificada con una casta del respectivo origen – Viosinho de la Quinta do Cavernelho, Baixo-Corgo, Arinto de la Quinta do Sairrão, Cima-Corgo, y Alvarinho de la Quinta do Castanheiro, Douro Superior. Las cosechas que componen el lote son de 2017, 2018 y 2019 y envejecen entre 9 y 33 meses en barricas (500L) de roble francés usadas.

“El lanzamiento de un nuevo Série Ímpar se vive siempre con entusiasmo, por el afán de saber lo que surge y por el efecto sorpresa en el momento de catar la nueva creación. Es asombroso ver que no hay límites para la

Para saber más, por favor contactar:

Janine.alves@sogrape.pt

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.



SÉRIE ÍMPAR

imaginación y que, con lo que la naturaleza ofrece, nuestros enólogos consiguen producir vinos fantásticos, diferenciadores y de gran calidad”, afirma Fernando da Cunha Guedes, Presidente de Sogrape.

Para Luís Sottomayor, *“Crear un vino como Série Ímpar Curtimenta es una oportunidad para demostrar, una vez más, la excelencia de una región como el Douro”. Y sobre lo que lo hace diferente, comenta: “Es la calidad y el hecho de que sea un vino que surge fruto de un lote de tres años diferentes, que le confieren complejidad y armonía.”*

El nuevo Série Ímpar ya está disponible en el mercado en vinotecas, tiendas especializadas y restauración de alta gama. A la par de este lanzamiento, surge también un sitio web, donde es posible conocer mejor las respectivas historias y a los enólogos de los Série Ímpar ya lanzados: serieimpar.com/.

Série Ímpar Curtimenta

Cantidad producida: 2.047 botellas

PVP recomendado*: 75,00€

*indicativo y no vinculante

Para saber más, por favor contactar:

Janine.alves@sogrape.pt

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.

