

el3mento

(El3mento)

El3mento nasce de uma parceria entre Luís Pedro Cândido da Silva e Carmelo Peña Santana, que desde a universidade tinham um sonho de juntar as duas cabeças e fazer um vinho juntos. Após 5 anos, e muitas ideias partilhadas nasce o primeiro El3mento no Douro em 2017, a partir de uma vinha centenária a 600 metros de altitude na zona de Barcos – Tabuaço.

O segundo el3mento foi feito no ano de 2019, um ano seco no Douro, com precipitação regulada e quando a planta mais necessitava, sendo assim um ano agrícola bastante bom e com produções equilibradas. Uma fermentação espontânea, com o cacho inteiro em Talha de barro, sem controlo de temperatura e macerada por cerca de 8 meses.

Um processo arriscado, tendo em conta os baixos níveis de dióxido de enxofre utilizados, que não irá ser lançado todos os anos devido á sua volatilidade.

As uvas do El3mento foram vindimadas no dia 23 de Setembro e colocadas na Talha no mesmo dia, com uma ligeira pisa a pé de modo a extrair algum sumo sem danificar o engaço e a grainha da uva, ficando na Talha até ao dia 21 de Maio de 2020. Seguindo-se uma estabilização natural, o vinho permaneceu em Inox até ao dia 17 de Abril de 2021 quando foi engarrafado sem ajustes e sem qualquer filtração ou colagem.

Análise:

pH: 3.71

AT: 5,30 g/L

AV: 0,84 g/L

Alc.: 11% vol.

SO₂ L: <15 mg/L

SO₂ T: 84 mg/L

Glu/Fru : 0,60 g/L

68 Kcal /100mL