

# BOM MALANDRO



Não é bom malandro quem quer.  
É bom malandro quem sabe. E este esquilo sabe. Sabe escolher – uvas. Sabe cravar – compinchas. Sabe provar – pomadas. Sabe saborear – vinho DOC Douro branco. Sabe sentar-se à mesa – se for um banquete. Sabe beber – se trouxerem a garrafa e for mais do que uma. Sabe que só quem se faz à vida é que tem uma grande vida. E que para ter uma grande vida é preciso ser bom malandro.

  
**SYMINGTON**  
*Family Estates*

FICHA TÉCNICA DO VINHO

## DOC DOURO BRANCO 2022

### O VINHO

O Bom Malandro Branco é produzido a partir de uvas oriundas de vinhas situadas a elevada altitude (acima de 500 metros), em localizações estrategicamente escolhidas ao longo da Região Demarcada do Douro, cujas temperaturas mais frescas proporcionam condições ideais para o cultivo de castas brancas, preservando-se assim de forma eficaz a acidez natural das uvas e potenciando-se as suas componentes aromáticas.

### ANO VITÍCOLA

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, foi incrível vermos as vinhas em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Superámos novamente o recorde de vindima mais precoce, com o arranque nas nossas quintas a 22 de agosto. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. Foi incrível constatar que o Douro atravessou condições climáticas de tamanha dureza e que, mesmo assim, tenhamos conseguido produzir vinhos de elevada qualidade – algo que poucos teriam achado possível no início da vindima.

### VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento suave das uvas, uma breve maceração pelicular permite otimizar a extração de compostos e precursores aromáticos desejáveis. A seguir à clarificação, o mosto é fermentado em cubas de inox, com temperatura controlada entre 15 e 17°C. A vinificação em meio redutor prolonga-se pelo período de estágio que se segue, evitando-se o mais possível contacto do vinho com o oxigénio, até ao seu engarrafamento, de modo a preservar os aromas primários que se revelam primordiais na consolidação do perfil global deste vinho.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e Hugo Almeida.

### CASTAS

Viosinho, 30%  
Gouveio, 30%  
Rabigato, 20%  
Arinto, 15%  
Moscatel Galego Branco, 5%

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Em cubas de inox, até ao momento do engarrafamento.  
Engarrafado em junho de 2023.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, entre 2023 e 2024.

### NOTA DE PROVA

O manancial de aromas inclui ananás, manga e um toque de ameixa com subtis notas de baunilha em fundo. Na boca apresenta frescura luminosa, com bem delineados sabores crocantes de ameixa e alperce, assentes numa acidez perfeita que confere grande elegância e equilíbrio ao conjunto.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,6%vol.  
Acidez volátil: 0,3 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,25  
Açúcares Totais (glu+frut): < 0,6 g/L  
Informação alergénica: Contém sulfitos  
Compatível com dietas vegetariana e vegan