PAULO LAUREANO

CATÁLOGO . 2021

1 O ENÓLOGO

2 TERROIRS

4 VINHOS

3 CASTAS

5 CONTACTOS

minimalismo e paixão

Paulo Laureano é um dos mais conceituados enólogos portugueses e uma referência dos vinhos no Alentejo.

Agrónomo, enólogo formado entre Portugal, Austrália e Espanha, depois de ensinar na Universidade de Évora durante 10 anos, resolveu dedicar-se, em exclusivo, ao que o move desde 1993: desenhar vinhos. Sobretudo na empresa que criou com a família em 1999 e que foi assumindo uma importância cada vez maior na sua vida.

Paulo Laureano define-se como um enólogo minimalista, para quem desenhar vinhos é uma paixão, desvendar os seus aromas e sabores, avaliar e optimizar as razões da sua identidade e personalidade, promovendo-os como verdadeiras fontes de prazer.

A sua aposta exclusiva nas castas portuguesas traduz a sua maneira de estar, encarando o vinho como factor de cultura e civilização.

a geografia da excelência

VIDIGUEIRA

BUCELAS

VINHOS VERDES

AÇORES

VIDIGUEIRA

O extenso Alentejo vitivinícola possui uma diversidade marcante nem sempre perceptível. Mas existem regiões produtoras de vinho cuja diferenciação é inegável. Nessas encontra-se certamente a Vidigueira, onde a produção de vinho tem mais de 2000 anos de história.

Com um clima com fortes amplitudes térmicas na altura da maturação das uvas, um relevo marcado por pequenas encostas que a distinguem das planícies alentejanas, e um solo de xisto único, inscreve uma forte marca de identidade nos vinhos produzidos, distintiva do resto do Alentejo.

É um terroir único que acentua também o carácter exclusivo de algumas das suas castas mais características.

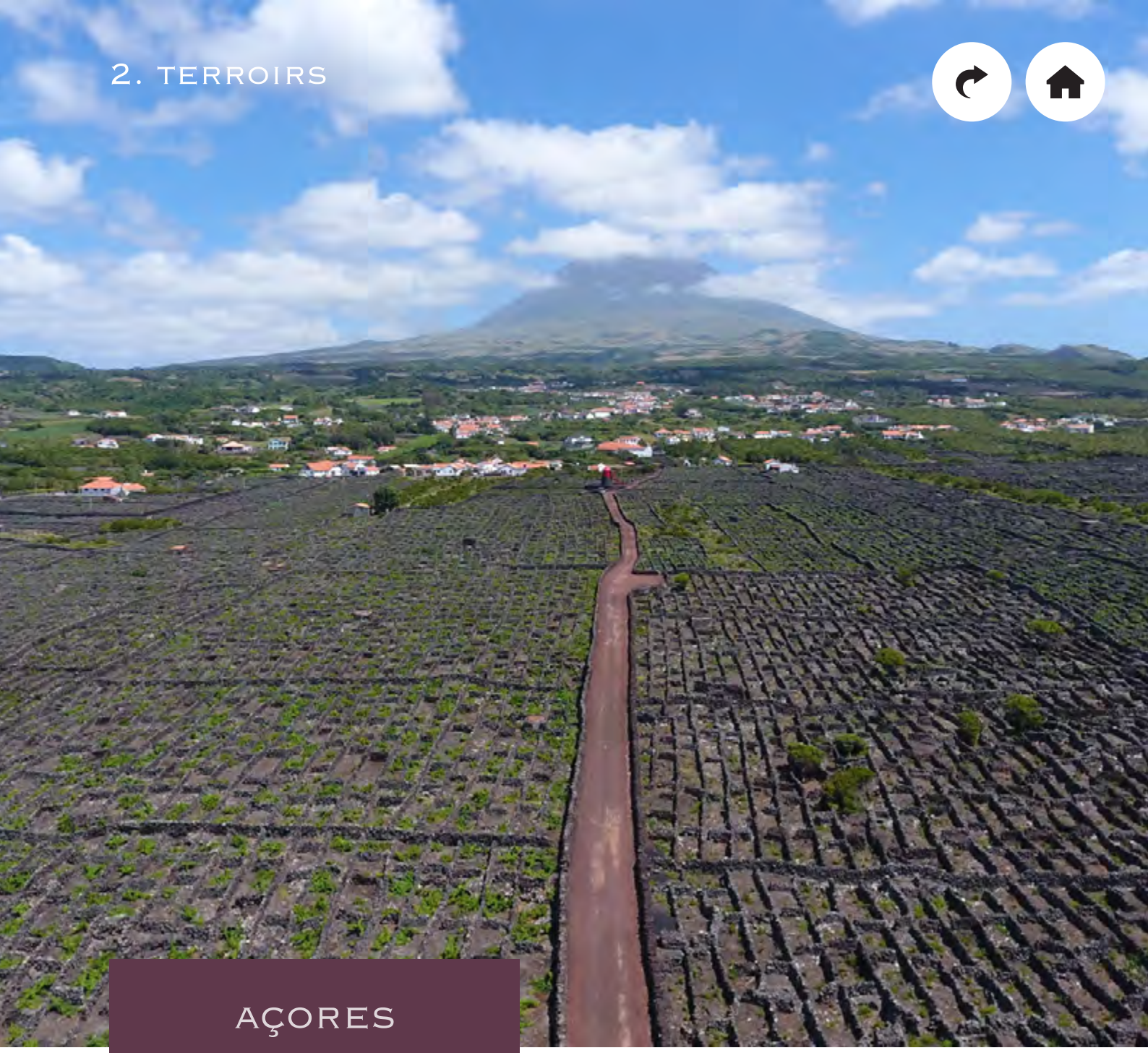
A actividade maior da Paulo Laureano Vinus está centrada no Alentejo, em torno da Vidigueira. Mas os desafios de desenhar vinhos em terroirs de excelência levam-nos a viajar por alguns dos mais emblemáticos locais vitivinícolas de Portugal.

BUCELAS

Esta região faz parte das históricas regiões vitivinícolas do entorno de Lisboa. Nos vales em torno de Bucelas, as vinhas, exclusivamente de castas brancas, estão plantadas em solos de margas e calcários. Frio no Inverno e quente no Verão, permite um excelente desenvolvimento das uvas, protegidas dos ventos do mar pelas encostas dos vales onde estão instaladas. Os vinhos aqui produzidos resultam de uma velha parceria com António Paneiro Pinto no seu chão do Prado.

VINHOS VERDES

Vasta região virada ao Atlântico, com solos predominantemente de granito, com um clima ameno e elevada precipitação, permite vinhos frescos e muito elegantes. Às portas de Guimarães, em torno da Casa dos Infantes, estendem-se as vinhas de Loureiro, a partir das quais produzimos um vinho verde em parceria com a Família Vilas Boas.



AÇORES

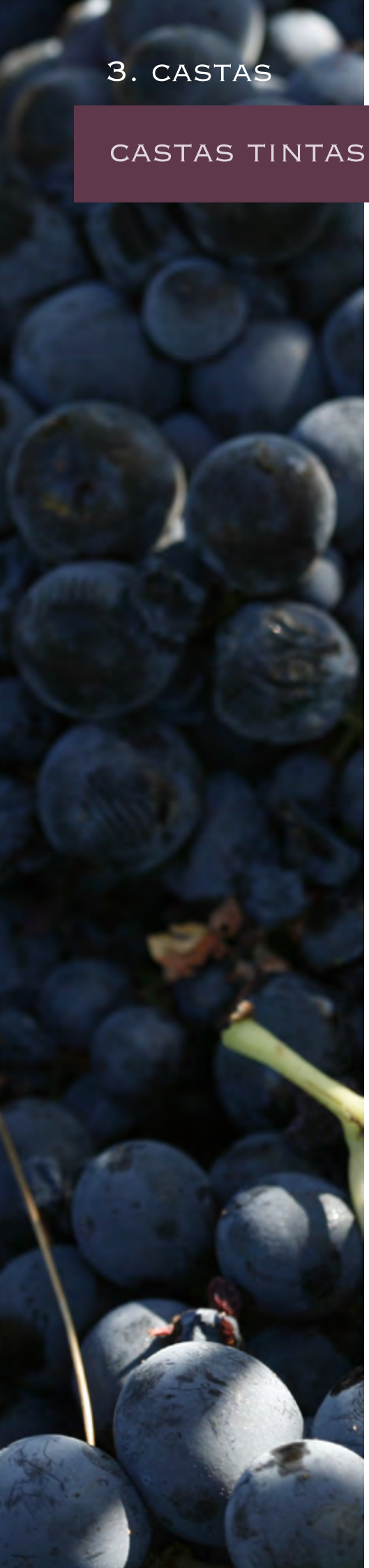
Na ilha do Pico, em currais e curraletas, numa zona plena de história, com uma influência atlântica marcante, crescem as vinhas protegidas dos ventos e do sal do mar. Um basalto que confere personalidade e identidade única dos vinhos. Com um clima ameno, muita pluviosidade e uma forte influência do local, as castas Arinto, Verdelho e Terrantez produzem brancos de fino recorte. Os vinhos que aqui se produzem resultam de uma velha parceria entre a Paulo Laureano Vinus e a Curral de Atlantis.

de origem Portuguesa, com certeza

A filosofia da Paulo Laureano Vinus é o desenho de vinhos em terroirs de excelência com castas exclusivamente portuguesas. Aqui segue a descrição de muitas das que utilizamos.

CASTAS TINTAS

CASTAS BRANCAS



CASTAS TINTAS

Aragonez (Tinta Roriz)

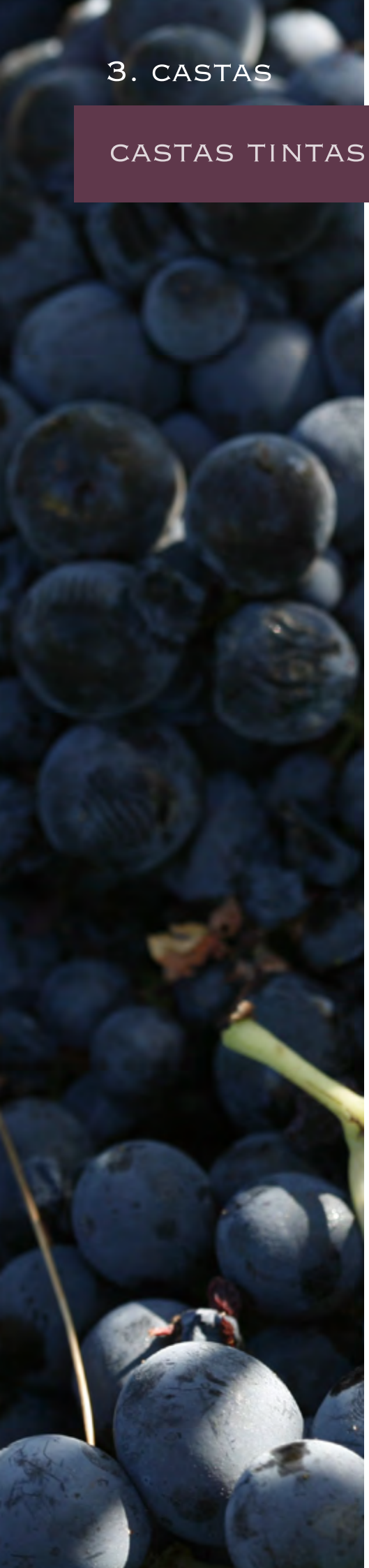
Caracteriza-se por uma cor intensa, aromas de ameixas maduras e alguns frutos do bosque. Sempre que estagia em madeira mostra notas de chocolate doce e percepções de especiarias. Na boca surge com uma estrutura sedosa, taninos macios e longos, que tornam muito agradável a sua persistência.

Na Paulo Laureano Vinus, utilizamos o Aragonez para contribuir com esta componente aromática doce e atractiva que aumenta a complexidade dos vinhos e lhes confere elegância.

Tinta Grossa

Esta é uma casta de cunho marcadamente regional, que existe sobretudo nas zonas de Vila Alva e Vila de Frades na região da Vidigueira.

Os vinhos de Tinta Grossa, mostram um aroma exótico de frutas negras, uma boa acidez e taninos sólidos. Praticamente abandonada nos últimos anos, reforça a nossa filosofia de uma aposta nas castas portuguesas e enriquece o nosso portfólio pelo seu exotismo, qualidade e raridade.



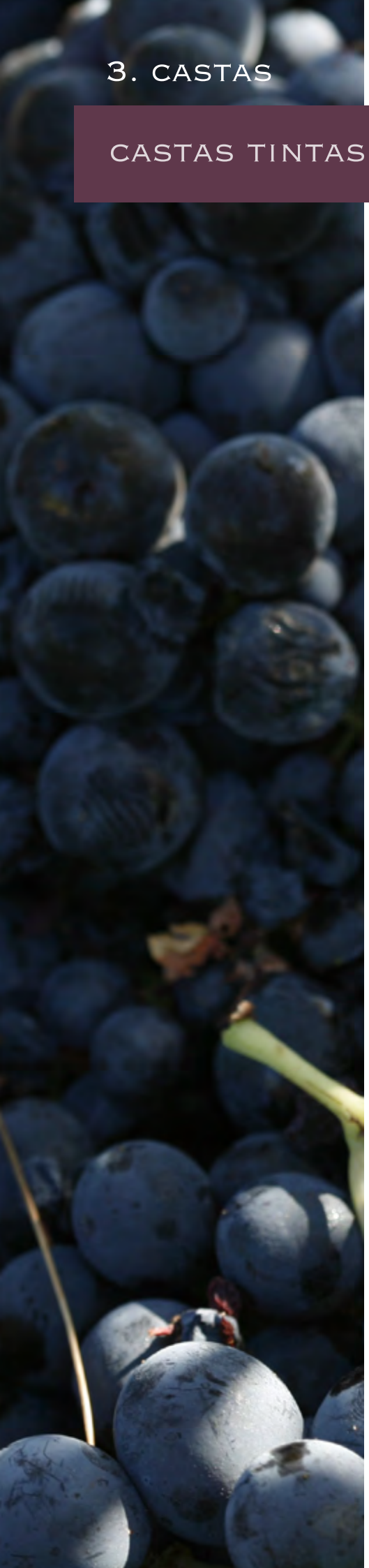
CASTAS TINTAS

TRINCADEIRA (TINTA AMARELA)

Contribui decisivamente para a alma dos vinhos alentejanos. É uma casta de personalidade forte, que exige cuidados especiais nas vinhas, de forma a contrariar o seu vigor e a sua sensibilidade às podridões. Produz vinhos de cor intensa e profunda, com aromas de pimentos vermelhos maduros, frutos silvestres e especiarias.
Quando a madeira está presente acentuam-se as notas de especiaria e surgem normalmente percepções de chocolate amargo e café fresco. Nós procuramos nesta casta os seus níveis de acidez, os sólidos taninos e o seu elegante aroma, para complexarem vinhos de elevados padrões de qualidade e longevidade.

TOURIGA NACIONAL

É certamente a mais conhecida das castas tintas portuguesas, não sendo típica do Alentejo por aqui se implantou facilmente nos últimos anos. Mostra aromas de violetas, bergamotas e chá Earl Gray. É elegante, marcante e de grande personalidade.



CASTAS TINTAS

Alicante Bouschet

O Alicante Bouschet veio encontrar no Alentejo um conjunto de condições de solo e de clima que lhe permitem um perfil enológico ímpar, que rapidamente o tornaram uma das castas mais importantes da região e que hoje fazem com que seja considerada fundamentalmente uma casta alentejana. Trata-se de uma casta tintureira, com cor na película e na polpa, pelo que os seus vinhos mostram uma cor profunda e de grande intensidade, aromas que lembram notas de menta, algum eucalipto, azeitonas pretas e hortelã. Na boca mostram uma enorme concentração de taninos, num conjunto fresco de estrutura imponente e de enorme longevidade.

Com uma concentração adequada, o Alicante Bouschet é valioso para os vinhos de grande qualidade.

Alfrocheiro

É uma casta de elegância, os tintos que origina, são ricos de cor, com um aroma complexo, pleno de frutas e com uma enorme vivacidade, graças a uma excelente composição de ácidos e aos taninos firmes e sólidos.

Aquilo que se procura nesta casta é a elegância que confere aos vinhos onde está presente, a sua frescura e os aromas mais exóticos.

CASTAS BRANCAS

Antão Vaz

Casta autóctone da região da Vidigueira é certamente uma das melhores, senão a melhor casta branca do Alentejo. Com um bom comportamento vitícola, o Antão Vaz, produz vinhos de cor citrina, aromas a lembrar frutos tropicais, que na Vidigueira lembram manga, maracujá e casca de tangerina. Com produções controladas mostra um bom equilíbrio de acidez e a sua estrutura é sempre marcante e persistente.

Constitui a base de todos os vinhos brancos desenhados na nossa adega da Vidigueira.

Terrantez

Originária do Dão, onde é conhecida por Folgasão, tem nas ilhas um estatuto de casta nobre pela sua utilização nos vinhos generosos. Nos Açores, sobretudo na ilha do Pico, assume hoje também importância nos vinhos de mesa, com muita fruta, acentuada acidez e boa estrutura.

Arinto

É talvez a casta portuguesa mais utilizada, um pouco por todo o país para o desenho de vinhos de grande qualidade. Exibe aromas minerais muito intensos e em anos de excelente maturação associa-lhe aromas cítricos. Mostra uma enorme frescura, o que confere aos vinhos maior equilíbrio e longevidade.

Na região de Bucelas ou nos Açores assume uma personalidade impar.

CASTAS BRANCAS

Loureiro

As notas de flor de Loureiro são um dos seus principais atributos de aroma, mas complementadas com notas de pêssego e citrinos. Tem uma acidez equilibrada, e de forma extrema produz vinhos de extraordinária qualidade.

Roupeiro

Tem uma colheita um pouco mais precoce, para permitir uvas com teores de acidez mais elevados, que por sua vez vão proporcionar vinhos de cor citrina, com inúmeras tonalidades esverdeadas, aroma fino e atraente de frutos cítricos, com notas de pedreneira.

É uma casta que mostra o seu melhor, associada a vinhos destinados a um consumo mais precoce. Quando se pretende aumentar-lhe a longevidade outras variedades como o Arinto ou o Antão Vaz são necessárias.

Verdelho

Chegou a Portugal no século XV e foi plantada na ilha da Madeira, tendo posteriormente sido levada para os Açores. Tem aromas minerais e salinos marcantes, mostra um equilíbrio e elegância surpreendentes na boca e uma enorme persistência. A sua característica Atlântica distingue-a de forma muito clara.

Cada garrafa é uma história

- OS CLÁSSICOS
- QUALIDADE SELECCIONADA
- GRANDES ESCOLHAS
- PROJECTOS ESPECIAIS

Paulo Laureano Caricatura Tinto:

Um lote de Aragonez com Trincadeira e uma pequena percentagem de Alicante Bouschet. Após a fermentação em cubas de inox, uma pequena parte estagia em barricas de carvalho francês.

Aroma de ameixas maduras, frutos negros, especiaria, um conjunto com frescura, estruturado de taninos jovens irreverentes sem perderem a sedução das terras quentes do Alentejo.

Temperatura – 15 °C
Gastronomia – Carnes vermelhas na grelha, enchidos, peixes gordos.

4. os clássicos vinhos Tintos

Paulo Laureano Vinhas Velhas Tinto:

Uma combinação de Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. Fermentação em cubas de inox e estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.

Notas de fruta negra em compota, pimentão vermelho, alguma menta, café verde e tosta. Na boca é balanceado, elegante, fresco e irreverente.

Temperatura –16 °C
Gastronomia – Coq au vin, pratos de porco alentejano, produtos de fumeiro.

Inventum Tinto:

Um lote de Aragonez, Trincadeira, Tinta Grossa e Alicante Bouschet, com forte identidade de Vidigueira, fermentado em cubas e lagares de inox e posteriormente estagiado em barricas novas e usadas de carvalho francês.

Um vinho com aromas complexos e elegantes de frutas maduras em compota, carpaccio de carne, especiaria e folha de tabaco. Balanceado, fresco, com uma boa estrutura e taninos sedosos e envolventes.

Temperatura – 16 °C
Gastronomia – Pratos de carne no forno, ensopados e estufados, enchidos variados.

Paulo Laureano Branco:

Antão Vaz, fermentado em inox, a baixa temperatura, procurando o perfil varietal da casta. Após algum tempo em contacto com uma fina borra de levedura (sur lies) foi engarrafado.

Notas de fruta tropical madura, ligeiros citrinos e uma mineralidade intensa. Na boca é envolvente, sem deixar de manter uma boa frescura e um desafiante final.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Peixes na grelha, frutos do mar, queijos de pasta mole.

Paulo Laureano Vinhas Velhas Branco:

Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires provenientes de vinhas com mais de 40 anos são a alma deste vinho. Antão Vaz fermentado em Barrica, Arinto e Fernão Pires em Inox para manterem intactas as suas características de aroma.

Fruta tropical fresca e elegante, cítrico, notas de flores brancas e alguma especiaria branca. Na boca é sedoso, mostra uma excelente acidez, longo e atractivo.
Floral, notas minerais e tropicais.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Peixes na grelha ou no forno, frango estufado, queijos de pasta mole.

Inventum branco:

Uma selecção de uvas da casta Antão Vaz, nas vinhas mais velhas da Paulo Laureano Vinus, que posteriormente foram fermentadas em barricas de carvalho francês. O vinho matura nas barricas mais 4 a 8 meses, para ganhar untuosidade e complexidade.

Aromas intensos de fruta tropical madura, maracujá e manga, notas de especiaria, mineralidade e algum citrino. Macio, muito fresco, untuoso e com um enorme e agradável final de boca.

Temperatura – 12 a 14 °C
Gastronomia – Caldeiradas de peixe, sopa de cação, pratos de bacalhau e queijos moles.

4. QUALIDADE SELECCIONADA VINHOS TINTOS

Vinhas Velhas Private Selection Tinto:

Juntámos ao lote tradicional de castas Alentejanas a Touriga Nacional, proveniente das parcelas mais velhas da Vinha Julieta. Uma casta com uma personalidade fortíssima, tal como este Private Selection. Frescura vinda de uma escolha cuidada de Aragonez, muita Trincadeira para lhe dar especiarias, Alicante Bouschet que acrescenta estrutura e longevidade, e as flores e bergamotas da Touriga Nacional.

Fermenta em cubas e lagares de inox, e estagia 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Descansa um ano em garrafa, de forma a conseguir a harmonia plena. No copo, aroma fino e profundo de compota de ameixas, especiaria, menta e notas exóticas. Na boca, corpo estruturado, mas pleno de elegância. Longa e agradável persistência.

Temperatura – 16 °C
(17 a 18 °C com evolução)
Gastronomia – Assados, caça, queijos azuis.

VINHAS VELHAS ORGANIC WINE TINTO:

Seguindo a nossa filosofia e ao mesmo tempo acompanhando as necessidades actuais da sustentabilidade, nasceu um vinho orgânico.

De perfil elegante e atractivo, mostra o nosso compromisso com a sustentabilidade e a preservação do ambiente. Uma combinação de Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet, o clássico e intemporal "blend" do Alentejo, proveniente da vinha orgânica Vinea Maria. Com fermentação em cubas de inox e estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês.

Notas de fruta negra em compota, intensas percepções terrosas, menta, café verde e tosta. Na boca é estruturado, elegante, fresco e com longo final.

Temperatura – 16 °C
(17 a 18 °C com evolução)
Gastronomia – Assados, caça, queijos azuis.

4. QUALIDADE SELECCIONADA VINHOS TINTOS

Touriga Nacional:

Esta é certamente uma das mais famosas castas tintas portuguesas, é a rainha das uvas tintas portuguesas, a Touriga Nacional é a casta símbolo da terra dos grandes poetas Camões e Pessoa. As suas primeiras referências na história vêm desde há 200 anos. Tem a sua origem no Dão, mas seu cultivo há muito tempo ganhou importância em todo o território nacional, chegando ao Alentejo - sendo esta região um desafio para esta casta.

Uma Vidigueira quente, condiciona o seu desenvolvimento e motiva alguma variabilidade de colheita para colheita, por essas razões esta casta, como vinho varietal, só é produzida em anos de excelência. Após a sua chegada à adega, fermenta em cubas de aço inox e estagia posteriormente em barricas de carvalho francês.

Temperatura – 17 °C
Gastronomia – Cabrito no forno, chanfana, ensopados de carne do Alentejo.

4. QUALIDADE SELECCIONADA VINHOS TINTOS

Genus Generationes Miguel Maria Alfrocheiro:

Também este vinho faz parte do grupo de produtos que exige carinho e paixão, integrando por isso também a gama Genus Generationes. A região da Vidigueira pelas suas características diferenciadas, sempre atraiu pessoas e famílias de outras regiões, que para aqui trouxeram novas castas, algumas das quais provaram uma enorme adaptação, como é o caso do Alfrocheiro.

Esta é uma casta proveniente do Dão, há mais de 100 anos na Vidigueira, com uma adaptação extraordinária às condições de solo e clima da região. É, no entanto, uma prima-dona, precisa do vigor controlado e uma baixa produção para produzir vinhos extremamente equilibrados com capacidade para manter uma acidez elevada e taninos vigorosos, o que a torna tão importante nestas terras do Sul soalheiro.

Este é o nosso vinho azul, em função do seu aroma de frutas azuis, mirtilos e amoras maduras. É elegante, equilibrado, com uma frescura surpreendente e um longo e harmonioso final, como se de excelente música se tratasse. É por isso que o Alfrocheiro é o Miguel Maria, o músico da família.

Temperatura – 16 °C
Gastronomia – Caça, cabrito no forno, peixes gordos no forno.

Vinhas Velhas Private Selection Branco:

Antão Vaz, uma das castas mais emblemáticas da Vidigueira. Apesar de não se conhecer bem a sua origem, a verdade é que é nesta região que tem o seu melhor desempenho. O Antão Vaz, presente neste vinho, é proveniente de parcelas de vinhas velhas com várias décadas e de produções baixas, recreando vinhos de qualidade inesquecível e diferenciada. Um característica muito típica daquilo que é o Antão Vaz produzido nas nossas vinhas é o aroma de manga muito madura, casca de tangerina, muita mineralidade conferidva pelo xisto negro, e especiarias.

Fermentou em barricas novas de carvalho francês, onde estagiou posterior de 6 meses.

Um vinho sedoso, com uma grande frescura. Mostra um corpo elegante e um longo e atractivo final de boca.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Vieiras, lapas, frutos do mar, peixes de requintada confecção.

Genus Generationes
Maria Teresa Verdelho:

Os vinhos mais diferenciados, ou os projectos que precisam de muito carinho e paixão, integram a colecção Genus Generationes (gerações familiares). Este Verdelho é a Maria Teresa, a irreverente da família. Um Verdelho sui generis. As uvas são provenientes de um bloco em que as vinhas velhas foram reenxertadas com varas de verdelho provenientes de vinhas também muito velhas. Há mais de 20 anos que fazemos consultoria na Ilha da Madeira e foi de lá que trouxemos as varas que deram origem ao talhão da casta Verdelho, onde tem origem este vinho.

Fermentado em inox, o vinho passa algum tempo sobre uma borra fina de levedura, antes do engarrafamento.

Aromas com frutas intensas de mineralidade, carácter salino e algumas notas cítricas. Macio e fresco, revela aromas muito minerais e elegantes num final longo e pleno de prazer. Um Verdelho único, com aromas da insularidade e um forte cunho das encostas de xisto da Vidigueira.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Lapas, ostras, vieiras, peixes de forno.

Genus Generationes
Teresa Laureano Rosé:

Decidimos fazer um rosé diferente e provocador. Um rosé orgânico, com certificação, sem quaisquer pesticidas ou herbicidas, sustentável, do Alentejo, e por isso diferente.

Para além da homenagem que faz à mulher da família, este vinho pertence à gama Genus Generationes, o que faz com que ganhe ainda mais carinho. Estas uvas são produzidas e desenhadas unicamente para este rosé, provenientes de uma parcela de vinha biológica pertencente à primeira vinha da empresa, na região demarcada de Évora.

O Aragonês é a base deste vinho, equilibrado em termos aromáticos, traduzindo-se posteriormente no vinho, trazendo suavidade à sua estrutura.

Após a sua colheita, as uvas são colocadas na prensa onde permanecem até obtermos o nível de cor que estamos à procura, pois tendo os rosés uma forte ligação gastronómica, quisemos estruturar a sua cor.

Fermenta como um vinho branco e estagia em Inox. Surgem aromas intensos de groselhas frescas e morangos. Na boca, tem a macieza dos vinhos do Alentejo, mas segue-se uma explosão de acidez, que o torna num desafio.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – massas, saladas, comida de conforto.

4. GRANDES ESCOLHAS
VINHOS TINTOS

TINTA GROSSA:

Esta é uma casta rara, exclusiva da Vidigueira, que foi praticamente abandonada e extinta nos finais do século XX, tem um cunho marcadamente regional. Também conhecida como "Tinta da Nossa", foi abandonada por ser um tanto ou quanto rebelde. Uma casta que exige atenção, carinho e elevação. Qualquer distracção é fatal, por isso um desafio.

Na Vinea Julieta, na Vidigueira, foi descoberta uma pequena mancha que tem permitido a sua expansão nas vinhas da empresa. Acreditamos na singularidade, exotismo e raridade dos nossos terroirs, e ainda no poder que têm de gerar grandes vinhos, criando futuros momentos de prazer e partilha. E é por isso que a Paulo Laureano Vinus é, desde 2006, o único produtor de vinhos varietais de Tinta Grossa. Uma casta de carácter único que reforça a nossa filosofia de uma aposta nas castas portuguesas e enriquece o nosso portfólio pelas suas características inigualáveis.

Com notas de fruta do bosque e madeiras exóticas a lembrar sândalo e ébano. No palato é surpreendentemente fresco, bem balanceado, fino e elegante. Mostra sólidos taninos que também contribuem para a sua longevidade.

Temperatura – 15 °C
Gastronomia – Pratos requintados de forno, que requeiram um vinho subtil e elegante.

DOLIUM RESERVA TINTO:

O ícone tinto, a marca mais antiga, com a primeira colheita datada de 1999, com base num field blend, onde existem 10 castas diferentes, mas só 3 identificáveis (Alicante Bouschet, Alfrocheiro e Tinta Grossa), o que lhe acrescenta mistério e complexidade, aromas mesclados e que sobretudo o torna único. Enriquece com a adição de Trincadeira e Alicante Bouschet de vinhas muito velhas, retratando na perfeição o que de melhor a Vidigueira nos oferece. O nome Dolium traduz a "ânfora", velhas talhas alentejanas, apesar de não ser um vinho de talha, traduz muito a admiração que temos pela cultura agrícola romana na Península Ibérica.

Um vinho único com uma produção limitada, é um dos rótulos mais especiais da nossa empresa sendo produzido apenas em anos de grande qualidade.

Fermenta em lagares e matura em barricas novas de carvalho francês.

Aromas exóticos de frutos negros, menta, carpaccio de carne, especiarias e folha de tabaco. Elegante, fino e profundo revela excelência e uma enorme longevidade.

Temperatura – 16/18 °C
Gastronomia – Pratos requintados de sabores intensos e especiados.

Alicante Bouschet:

Esta é uma das castas mais emblemáticas do Alentejo actual e não só. Há mais de um século nesta região, o Alicante Bouschet encontrou aqui as condições ideais de clima para a expressão completa do seu carácter enológico. Por isso, hoje mais do que uma casta portuguesa por adopção, é sobretudo uma casta Alentejana.

O perfil que procuramos neste vinho é difícil por isso só foram produzidas 3 colheitas até hoje: 2005, 2008 e 2014.

Proveniente de vinhas com produções controladas, nunca mais de 27 hl/hectare, as uvas são fermentadas em lagar com parte dos engaços e posteriormente maturadas em barricas novas de carvalho francês.

Notas intensas de tinta da China, frutos negros, menta e chocolate amargo. Massivo, fresco, preenche por completo todo o palato com elegância e finura.

Temperatura – 15 °C
Gastronomia – Pratos densos e estufados de caça. Chanfanas, cabidelas e assados de porco preto.

Dolium Escolha Branco:

O ícone branco da empresa, este é um vinho proveniente da vinha mais velha de Antão Vaz que a empresa possui, com produções muito reduzidas, mas com uma qualidade e concentração inigualáveis. É uma casta com sotaque alentejano, consensual, rústica mas que bem se adapta a climas quentes e soalheiros e às suaves encostas da Vidigueira.

Este Antão Vaz é fermentado e longamente estagiado em barricas novas de carvalho francês. Um vinho lançado raramente, com uma produção limitada e com um perfil distinto da casta ex-líbris da Vidigueira.

Notas muito finas e elegantes de fruta tropical madura, mineralidade marcante mesclada com notas citrinas. Especiarias brancas e tosta subtil. Estruturado, muito fresco e de longo e elegante final. Tem ainda uma especial apetência para uma excelente evolução em garrafa.

Temperatura – 12 a 14 °C
Gastronomia – Vieiras grelhadas num molho de cogumelos selvagens.

Bacalhau:

Qual será o vinho perfeito para acompanhar um prato de bacalhau? Há muitos anos que se tenta encontrar uma resposta simples para esta questão complexa.

Uma pareceria com a Norwegian Sea Food Council, com 8 receitas confeccionadas pela equipa do Chef Vitor Sobral, um dos Chefs portugueses com maior ligação à confecção deste prato tão típico, juntou vários gastrónomos, cozinheiros, jornalistas e sommelliers de diversos países, numa alargada pesquisa, e dois dias de provas intensivas. Desta parceria surgiu a resposta a pergunta inicial. Bacalhau Escolha Tinto e Branco.

De coisas tão nossas e tão únicas como as receitas de bacalhau sabemos nós, portugueses. Das raízes de um Alentejo quente, nasceram dois vinhos que se conjugam na perfeição com o ingrediente imprescindível na nossa cultura. Viajamos pela mineralidade do Bacalhau Branco, e pelas compotas e geleias de frutos negros do nosso Bacalhau Tinto.

Bacalhau Tinto:

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Tinta Grossa, estagiados numa mescla de barricas novas e usadas de carvalho francês. Complexidade, diversidade e elegância para um complemento gastronómica amplo. Notas de compotas e geleias de frutos negros, pimentão vermelho, alguma menta e frutos exóticos, com as notas da tosta da madeira a conferirem complexidade. Fresco e elegante com taninos sedosos e longos.

Temperatura – 16 °C
Gastronomia – Uma panóplia de pratos de bacalhau desde uma simples salada ao bacalhau confitado no forno.

Bacalhau Branco:

Com base na casta Antão Vaz, fermentação e estágio em barricas de carvalho francês. Tem um perfil fresco e estruturado com uma marca profundamente gastronómica. Aromas de fruta tropical fresca, citrinos e especiaria, tudo moldado por muita mineralidade. Com uma boa textura e acidez para balancear a gordura dos pratos de bacalhau, tem profundidade e elegância no seu final.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Uma panóplia de pratos de bacalhau desde uma simples salada ao bacalhau confitado no forno.

Paulo Laureano Espumante DOC Bucelas:

Um branco desenhado a partir das castas Esgana-Cão e Arinto. O vinho base fermenta em barricas usadas e a segunda fermentação decorre em garrafa, preservando o método clássico. 60 meses de autólise, no mínimo, antes do degorgement, para garantir um balanceamento perfeito. Este é um espumante muito especial, com enorme longevidade, o que mostra a sua exclusividade.

Aromas de tosta de pão e um forte acento mineral. Bolha fina, frescura acentuada e um perfil de enorme elegância. Um espumante onde o perfil enológico de Bucelas se mostra de forma única.

Temperatura –10 °C
Gastronomia – Frutos do mar e gastronomia de requinte.

Paulo Laureano DOC Bucelas Branco:

Bucelas é sem dúvida um outro terroir de eleição, vales profundos, solos de magnas calcárias fortes e castas brancas de fino perfil. É com este enquadramento que se desenha este Bucelas, que após a fermentação, estagia muitos meses sobre uma borra fina de levedura. Depois de engarrafado, a maturação durante um longo período, induz um conjunto de características que mostram a excelência e diferenciação. Vinhos de carácter inigualável.

Aroma mineral intenso, profundo e longo. Na boca a uma enorme frescura, sucedem-se notas de "secura" balanceada, equilíbrio e um longo e elegante final.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Ostras, vieiras e frutos do mar.

Casa das Infantas By Paulo Laureano:

Às portas de Guimarães, Diogo Villas Boas vive com as suas Infantas no seu solar minhoto, rodeado de vinhas onde predomina a casta Loureiro, uma casta que tem vindo a assumir cada vez maior destaque nos últimos anos.
Quando decidiu ser viticultor teimou que seriamos nós a produzir os seus vinhos, e aos amigos não se diz que não. Um vinho verde, irreverente, proveniente de uma vinha pequena plantada em solos graníticos com a exposição sul.

Este Loureiro, após a fermentação, foi deixado por alguns meses num lodo fino de levedura, para aumentar a estrutura e também de forma a adquirir mais equilíbrio.

No nariz, mostra a nota típica da flor que lhe dá o nome, louro, com um componente cítrico e algumas notas mais tropicais.

Temperatura – 16 °C
Gastronomia – Frutos do mar, queijos amanteigados, peixes frescos.

Paulo Laureano IG Açores:

Feito sobretudo de Arinto com algum Verdelho.

Moldado pelo clima atlântico que envolve os Açores, uma zona plena de história e um dos nossos terroirs únicos, pelo basalto, que confere personalidade e identidade única aos vinhos, e pela protecção dos currais e curraletas. Desenhámos este vinho traduzindo toda a excelência e identidade deste local especial.

Fermentado em inox com um pequeno estágio sur lies.

Tem um perfil bastante citrino, assente nas notas de casca de limão, um floral elegante, apontamentos minerais de sílex. Corpo cheio, cortado por um traço levemente salino, num tom preciso, seco e sério. Sem exuberâncias, um vinho firme, muito limonado, vibrante e longo.

Temperatura – 12 °C
Gastronomia – Ostras, vieiras e frutos do mar.

PAULO
LAUREANO

PAULOLAUREANO.COM

INFO@PAULOLAUREANO.COM

(+351) 284 437 060

Cofinanciado por:

ALENTEJO 2020

PORTUGAL 2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional