

# Phyllantropía

I. f. Amor e respeito pela natureza do vinho.  
Ej. O contínuo desenho de um vinho harmonioso.



**QZBOENO**  
ENOLOGÍA VIVA

○ **EQUILÍBRIO** ASSEGURA O TEU VINHO



*“A felicidade não é uma questão de intensidade, mas sim de equilíbrio e ordem, ritmo e harmonia”.*

**Thomas Merton**

[ Escritor Norte-Americano 1925-1968 ]



## DESENHAR O VINHO

O mercado do vinho do século XXI é um verdadeiro desafio para o enólogo, pois tem que responder às novas tendências que surgem e que se misturam com os padrões clássicos. Novas exigências organoléticas direcionadas à frescura, à elegância e à harmonia, mas também argumentos emocionais, como a sustentabilidade, a identidade, a coerência e sobretudo, a singularidade. Procura-se o equilíbrio adequado e preservar a harmonia dos vinhos. A vontade de fazer bem, mas, sobretudo, diferente e coerente.

A constante procura por diferentes equilíbrios de estilos leva-nos a uma viticultura cada vez mais precisa e racional.

O aumento da intensidade e frescura dos vinhos, gordura, estrutura e volume em boca, são parâmetros que devemos ter atenção de forma a criar vinhos originais. Onde temos maturações cada vez mais extremas e a data de colheita ganha especial protagonismo. A tendência nos vinhos **brancos** tem vindo a sofrer modificações, onde a intensidade, a frescura e o bom equilíbrio entre a acidez, gordura e persistência, tendem a ter um papel fundamental. No caso dos vinhos **tintos**, em função da fruta e da estrutura, procura-se o nível de gordura adequado para valorizar a elegância e a harmonia.

O vinho em depósito, recém-fermentado, mostra a sua cara mais sincera e reativa, disposto a ser moldado pelo enólogo, que utilizando a **prova interpretativa** e as análises, deve saber interpretar o potencial de cada vinho para perfilá-lo e conduzi-lo à garrafa com o seu melhor equilíbrio.

Não chega uma prova analógica e descritiva, visto que só obteremos respostas a “por quê e para quê?” das nossas decisões enológicas.

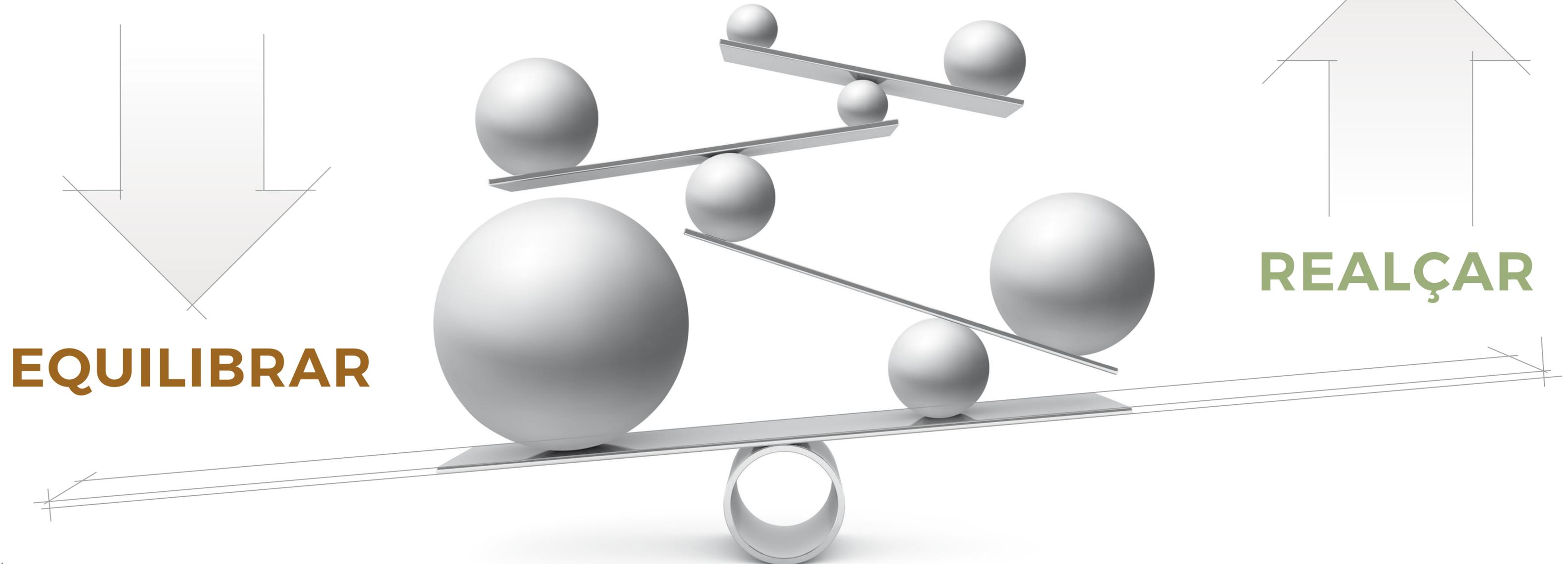


A **estrutura** pode ser ácida ou tânica.

A **gordura** pode vir dos polissacáridos das leveduras, da própria uva e também da madeira.

O **centro de boca** consegue-se com o equilíbrio adequado entre a gordura/estrutura. Se a balança se descompensar, podemos ter vinhos pesados por excesso de gordura ou vinhos agressivos por falta dela.

Escolhe as ferramentas adequadas para desenhar o teu vinho e mantê-lo expressivo e estável no tempo.



**EQUILIBRAR**

**REALÇAR**



# EVOLUÇÃO

# FRESCURA

## MANTER A FRESCURA, GERINDO O SEU PODER REDUTOR

O “poder redutor” de um vinho é o seu seguro de vida. É a sua capacidade de resistência à oxidação e, por tanto, deve ter uma evolução positiva no tempo, mantendo a frescura, fruta e cor. A carência do poder redutor do vinho pode-se complementar com péptidos, manoproteínas e polissacáridos libertados pelas borras finas e/ou pelos derivados de levedura.

## GERIR O PODER REDUCTOR DOS VINHOS



A prática da **bâtonnage** tem benefícios bem conhecidos: gordura, fruta, equilíbrio, proteção antioxidante. Nas barricas é uma questão de tempo e de mão-de-obra, a nível industrial (em depósitos) há que ter certos cuidados e dispor de ferramentas adequadas (**Batoneadores XL e XS**) para ter os pontos críticos controlados:

- » Não dissolver oxigénio (atenção aos efeitos vórtex).
- » Manter toda a turbidez constante em toda a altura do depósito.
- » Não perder aromas nem CO<sub>2</sub>.

Se não dispormos dessas ferramentas para a bâtonnage, uma alternativa é a estabilização das borras de qualidade, para logo depois se dosificar ao vinho.

**(consultar os enólogos da AZ3Oeno)**

## GENESIS PRIME

### **MANTEM A FRESCURA, PROTEGE DAS OXIDAÇÕES E ADICIONA GORDURA AOS VINHOS**

Autolisado de *Saccharomyces* que libertam manoproteínas e polissacáridos como as das próprias borras:

- » Complementa ou substitui um estágio com borras: aumenta a sensação de gordura em boca, integra a acidez e diminui o amargor.
- » Aumenta a resistência do vinho à oxidação e, por vezes, evita reduções severas.
- » Realça a fruta e melhora a persistência aromática.

## PHYLIA CYS

### **MANTEM A FRESCURA, PROTETOR DAS OXIDAÇÕES E REDUZ A DOSES DE SO<sub>2</sub>**

Este derivado de *Saccharomyces liberta* glutatião e outros péptidos redutores que reforçam o equilíbrio redox do vinho:

- » Aumenta a resistência do vinho às oxidações.
- » Protege os aromas sensíveis às oxidações.
- » Permite uma diminuição das doses de SO<sub>2</sub>.
- » Efeito “rejuvenescedor” nos vinhos “fatigados”.



## PREPARA-TE PARA GANHAR EM TEMPO

A magia dos lotes está na criação de um vinho imaginado a partir de “vinhos ingredientes” com diferentes características: doçura e gordura; tensão e estrutura; intensidade e volume; fruta e frescura.

# HARMONIA

PREPARA-TE PARA  
GANHAR EM TEMPO



As ocorrências climáticas durante a maturação, incidências na extração e maceração, mistura de lotes, podem complicar a concepção do propósito que é a harmonia, e ao deixarmos arestas podem desviar esse equilíbrio. Sem nos afastarmos da essência do vinho, dispomos de ferramentas que nos vão ajudar a polir essas arestas.

PREPARA-TE PARA  
GANHAR EM TEMPO



## PHYLIA EXEL

### **GORDURA E VOLUME NA BOCA DE FORMA IMEDIATA**

Extrato de levedura totalmente autolisada para uma adição direta de manoproteínas e polissacáridos que melhoram a boca dos vinhos.

- » Aumenta a sensação de gordura dos vinhos (equivalente a 4 meses de Bâtonnage).
- » 100% solúvel.
- » Efeito rápido (2 dias em brancos e rosados, 7 dias em tintos).
- » Integração com a acidez e adstringência.
- » Protege os aromas (efeito de suporte das manoproteínas).



**AZBOENO**  
ENOLOGÍA VIVA