

D&V-CODE

DÃO E VINHO VERDE BRANCO 2018

INTRODUÇÃO

A pequena empresa Vinhos Imperfeitos nasce de uma sede insaciável em elaborar vinhos de carácter único com características distintas.

Acreditando que há muito para fazer no mundo enológico e pensando em vinhos diferentes do usual, apresentamos o vinho Branco D&Vcode 2018. Feito de uvas de duas regiões diferentes: Dão e Vinhos Verdes. O objetivo é juntar numa única garrafa o melhor que podemos obter dos dois mundos, acreditando que a união faz a força.

Foi escolhido um lote de vinho branco 2018 da região do Dão, caracterizado pela sua profunda complexidade aromática, elegância, volume de boca e garantida longevidade. Este foi casado com um lote de vinho branco da região dos Vinhos Verdes, de pulso firme, frescos e vibrantes, com aromas cítricos e florais, uma boca firme com um final longo, ficando as notas cítricas na memória.

VINIFICAÇÃO

DÃO

Antigamente os viticultores plantavam as suas parcelas de vinha com diferentes castas de modo a obter um vinho equilibrado, unicamente com a sua vinha. Composta por mais de 7 castas brancas, as uvas responsáveis por esta parte do lote são de vinhas centenárias, com as características, da sub-região Terras de Senhorim.

O grande desafio nestes casos é vindimar a vinha na sua maturação perfeita, tendo em conta que cada casta tem o seu próprio "tempo" de maturação.

A vindima foi no dia 15 de Setembro, depois de uma seleção criteriosa à porta da adega as uvas foram prensadas com engajo muito lentamente e o mosto encaminhado delicadamente para uma cuba de inox. Controlando com precisão a temperatura este mosto fermentou com as suas leveduras indígenas, assim preservando os seus aromas naturais. O seu estágio prolongado teve lugar em barrica usada de carvalho francês expressamente escolhidas para este lote.

VINHO VERDE

Estas uvas foram colhidas de uma vinha antiga na sub-região de Sousa, região fresca, de solos ricos e graníticos, adequados ao estilo de vinho que procuramos para este lote. Sendo a data de vindima, o "Terroir" e as castas crucial para o sucesso deste lote, vindimamos as castas de Avesso e Alvarinho em dias diferentes. As uvas foram transportadas cuidadosamente em caixas de 25 kg para a adega, selecionadas com a ajuda de uma mesa de escolha e encaminhadas para uma prensa que delicadamente separou a polpa das grainhas e películas. O mosto foi cuidadosamente enviado para uma cuba de inox onde lentamente fermentou com as suas leveduras indígenas, assim conseguindo o mais puro que a natureza nos dá. Tendo este vinho ficado em contacto com as suas "borras finas" desde a fermentação, apresenta um carácter singular típico da casta Avesso e Alvarinho.

Foram engarrafadas 2961 garrafas e 20 Magnum.

NOTAS DE PROVA

De cor cítrica, num ano equilibrado como 2018, o vinho branco D&Vcode, mostra um aroma floral exuberante, com notas minerais evidentes. A madeira e os aromas minerais do Dão encontram-se em plena harmonia com um perfil cítrico e floral do vinho verde. De grande precisão e boa acidez de boca, transmite uma genuína frescura e equilíbrio, num final de boca longo e complexo. A elegância e complexidade característico do lote do Dão casado com a vibrante vivacidade e personalidade do Vinho Verde, faz um vinho de plena harmonia! Tendo as duas regiões grande potencial de envelhecimento este vinho promete uma grande longevidade.

Para tocar no céu, o produtor recomenda degustar o vinho ao som de: "Sete pedaços de vento" de Cristina Branco

ACOMPANHAR COM:

Pratos de peixe grelhado. Mariscos delicados (Lavagante, Lagosta, Camarão) e carnes brancas. Sugestões vegetarianas: vegetais salteados, saladas e pratos com queijo.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região
Dão e Vinhos Verdes

Tipo de solo
Granito e outros

Vinhas
Sub-região terras de senhorim e sub-região de sousa

Idade das cepas
50 e 100 anos

Castas
Avesso, alvarinho, esgana cão, rabo de ovelha, encruzado, malvasia fina, douradinha, barcelo, branda, entre outras.

Densidade por ha
4000-6000

Condução das vinhas
Guyot e royat

Altura do mar
400-700

Período de vindima
Setembro

Forma de vindima
Manual

Maloláctica
Em parte, realizada

Vinificação
Em cuba de inox termo-regulada e barricas da região de borghonia "puligny montrachet"

Estágio
Em cuba de inox, barrica e cuba antiga de cimento de 1962

Engarrafado
Junho 2019

Álcool (%)
12

Ph
3,2

Acidez total (g/dm³)
6,5

Acidez volátil (g/dm³)
0,15

So₂ livre de enchimento (mg/dm³)
35

So₂ total (mg/dm³)
80

Alergénios
Sulfitos