

VINHO IMPERFEITO

BRANCO 2018

INTRODUÇÃO

Este vinho nasce de uma imensa vontade em mostrar ao mundo o grande potencial da Região do Dão. Sabendo já há muito tempo o perfil de vinho que queríamos fazer, fomos procurar em pequenas parcelas de vinha os “condimentos” que necessitávamos. Este vinho é fruto da uma escolha meticulosa dos kg de uvas de cada parcela, com o objetivo de obter o lote perfeito de uvas que fermentadas juntas fariam um vinho singular de qualidade mundial. Deste modo este vinho é composto por uvas de diferentes vinhas quase todas centenárias, plantadas em diferentes solos, climas, altitudes. Composto por castas típicas do Dão, como o Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda, entre outras.

VINIFICAÇÃO

Respeitando ao máximo a integridade das uvas, estas foram vindimadas e transportadas em caixas de 25 kg. À entrada da adega as uvas foram selecionadas manualmente com ajuda de uma mesa de escolha e encaminhadas para a prensa onde, delicadamente, separamos a polpa das grainhas e películas. O mosto resultante fermentou parte em inox e outra parte em barricas usadas da região de Borgonha “Puligny Montrachet”, escolhidas expressamente para este vinho. Depois de

uma fermentação lenta, os dois lotes foram juntos estagiar para uma cuba antiga de cimento (1962), onde o objetivo foi o casamento dos dois lotes e a criação natural de uma mineralidade, rusticidade típica do cimento. Acreditamos que tem um potencial enorme de envelhecimento dado a sua frescura, harmonia, equilíbrio e precisão.

Sendo um vinho de edição limitada, foram engarrafadas 2154 garrafas de 0,75l e 72 magnum.

NOTAS DE PROVA

De cor cítrica e cristalina, este vinho diferente dos demais, apresenta um nariz profundo e complexo. Inicialmente com aromas minerais, lembrando o fumo característico das pedreiras; num segundo tempo, depois de respirar, aparecem notas frescas de maresia, brisa do mar e algas casadas com frutas de caroço como o alperce ou o pêssego. Na boca entra explosivo, intenso, com muito carácter e devido a sua equilibrada acidez natural, mostra-se um vinho harmonioso, fino e complexo. O seu final é interminável, deixando uma sensação salgada aliada a notas de pólvora como aroma retronasal.

Para tocar no céu, o produtor recomenda degustar o vinho ao som de: “In Paradisum” de Karl Jenkins.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO

Dão

TIPO DE SOLO

Granito e outros

VINHAS

Nelas e Gouveia

IDADE DAS CEPAS

80 e 120 anos

CASTAS

Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda, entre outras.

DENSIDADE POR HA

6000 a 10 000

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 e barricas da região de Borgonha "Puligny Montrachet"

ENGARRAFADO

Julho 2019

ESTÁGIO

Em cuba antiga de cimento de 1962

ÁLCOOL (%)

12,5

PH

3,2

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)

6,6

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)

0,2

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)

37

SO2 TOTAL (MG/DM3)

100

ALERGÉNIOS

Sulfitos