



TEXTURA WINES

# ENCOBERTA Tinto 2018

D.O.C. DÃO

## VINHA

Encoberta é o nome de uma pequena localidade em Penalva do Castelo (sub-região de Castendo), onde em 2018 com uvas próprias, Jaen (50%), Alfrocheiro (25%), Tinta Roriz (15%) e Touriga Nacional (10%), fizemos este vinho. Vinhas com 28 anos a 460 m de altitude com solos de granito e argila estão em conversão para certificação orgânica desde 2020.

## ADEGA

Fermenta com leveduras indígenas em balseiros de carvalho francês e com 35% de cacho inteiro seguido de 30 dias de cuvaison. Estagia 15 meses em balseiro e tonel de carvalho francês usado. Estabilizado naturalmente.

## NOTAS DE PROVA

É um tinto muito característico do Dão, de Penalva do Castelo. Um pouco mais frutado, mais denso e com mais textura que os vinhos da Serra da Estrela, fruta preta e notas de especiarias também na boca. Seco, algum carácter terroso, e final ligeiramente tânico

## OUTRAS NOTAS

Acompanha pratos à base de cogumelos, vitela assada no forno ou pernas de cordeiro a uma temperatura de serviço de 16°C

Garrafas 9820 (0,75 L) | 204 (1,5 L)

Álcool 13,5% vol. | Acidez total 5,32 g/L | pH 3,83 | Açúcares residuais 0,6 g/L

Enólogo Luís Seabra



Uma composição de solos mais ricos, com granito e argila, distinta das vinhas de granito em Vila Nova de Tazem, torna este vinho um pouco mais frutado, denso e com textura, sem perder a frescura e a mineralidade. Reflete seu terroir genuíno e “sense of place”.

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VÍBMO

Rubi intenso. Aqui temos uma expressão diferente, estamos na sub-região de Castendo, e a fruta é um pouco mais negra, ainda que sóbria, e em desenvolvimento. A textura no palato também é mais densa, rica, mas sem perder o fio condutor da frescura e mineralidade. Um vinho que evoluirá por muitos anos, ainda que seja muito prazenteiro nesta fase. (GC)

**17,5**  
/20