



TEXTURA WINES

PRETEXTO Branco 2020

D.O.C. DÃO

VINHA

Pretexto Branco é um blend de uvas tradicionais do Dão de vinhas de altitude e solos graníticos. As uvas que compõem este lote são 45% Encruzado 45% Bical, e outros 10% entre Gouveio, Malvasia Fina e Cerceal Branco, vindimadas à mão nos dias 28 e 29 de agosto.

ADEGA

Pretexto branco 2020 foi decantado estaticamente e fermentado naturalmente em cubas de inox e de cimento. Seguiu-se um estágio sobre borras nos mesmos depósitos e apenas 10% em barrica nova de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Aromas delicados associados ao carácter de fruta branca da região como a maçã bravo de esmolfe. Notas minerais respeitando os solos de granito que o originam. A boca acompanha a fruta no seu lado mais cítrico, aliada a uma boa frescura. Muito agradável, com alguma cremosidade e final bastante seco, salino e longo. É um blend que fala pelas vinhas e solos que o originam.

OUTRAS NOTAS

Vinho branco para acompanhar marisco, peixe grelhado e carnes brancas a uma temperatura de serviço de 12°C.

Álcool 12,5 % | pH: 3,00 | Acidez total: 5,46 g/L | Açúcares redutores: 0,6 g/L

Produção Garrafas 10100 (0,75 L)

Enólogo Luís Seabra e Mariana Salvador



Fermenta naturalmente e estagia nos mesmos depósitos de cimento e inox. É um blend que fala pelas vinhas e solos que o originam.

7. REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Limão brilhante. Frescura e mineralidade já no primeiro impacto. A expressão de fruta é muito pura, notas mais verdes da lima, tons tropicais de ananás e banana. Boca cheia de frescura aliada a um toque salino de granito. Revela ainda untuosidade e persistência. Um belo branco que não precisa de nenhum Pretexto para ser disfrutado já. GC

17,0
/20