



TEXTURA WINES

## TEXTURA DA ESTRELA Branco 2019

D.O.C. DÃO

### VINHA

Textura da Estrela Branco 2019, é um vinho produzido com as nossas uvas de três parcelas em Vila Nova de Tázem na sub-região da Serra da Estrela. É, em 2019, um blend de Encruzado (60%), Bical (25%) e Cerceal-Branco (15%) colhidas à mão a meados de Setembro. São vinhas de solos graníticos com 25 e 60 anos, cultivadas de forma sustentável e sem uso de herbicidas, em conversão para produção biológica desde 2020.

### ADEGA

Depois do desengace e prensagem, o mosto de lágrima decantou estaticamente durante 48 horas. A fermentação e o estágio ocorrem em tonel de carvalho francês de 2500 L (50%) e em cimento (50%). O vinho estagia 11 meses “sur lie” sem batonnage seguido de mais 10 meses em inox.

### NOTAS DE PROVA

Textura da Estrela Branco 2019 é um branco com aroma complexo. Casca de laranja, frutos secos crus e folha de chá seca são os mais evidentes. Na boca, tem acidez e mineralidade marcantes, a fruta cítrica é realçada como também uma textura cremosa da fermentação em tonel de madeira, bem integrada.

### OUTRAS NOTAS

Garrafas 6675 (0,75 L)

Álcool 13,5 % vol. | Acidez total: 6,14 g/L | pH: 3,29 | Açúcares residuais: 0,9 g/L

Servir a uma temperatura de 13°C

Enólogos Luís Seabra e Mariana Salvador



Este é um vinho branco de baixa intervenção em que a fermentação e envelhecimento ocorrem em sequência, sem controlo de temperatura e sem fermentação maloláctica. É portanto, elaborado de forma mais redutora.