



TEXTURA WINES

Textura PURA Branco 2019

D.O.C. DÃO

Proveniente das vinhas da Textura com 28-55 anos em Vila Nova de Tazem, na sub-região da Serra da Estrela, elevadas a 480-550 m de altitude, em solos graníticos, este branco é composto por 70% Encruzado, 15% Vinhas velhas e 15% Bical e Cerceal-Branco. Todas as vinhas estão em conversão para a viticultura biológica desde 2020.

As uvas foram colhidas à mão nos dias 9 e 10 de setembro, num ano com um Inverno quente, mas uma Primavera seca e fresca que garantiu um bom acompanhamento e facilitou os trabalhos na vinha. O verão de 2019 foi marcado por noites frescas e dias quentes, resultando em maturações lentas e em uvas muito expressivas na acidez.

Procedeu-se à decantação estática por 48 horas após desengace e prensagem das uvas colhidas manualmente. O mosto de lágrima fermentou naturalmente em barricas usadas (2º ano) de carvalho francês (70%) e cimento (30%). Envelheceu por 11 meses “sur lie” sem batonnage, seguido de 6 meses em tanques de inox.

NOTAS DE PROVA

Tons esverdeados brilhantes com aromas delicados a cítricos, principalmente limão e lima, cedro, pimenta e ainda notado carvalho. Acidez e mineralidade crocante, mostra um grande potencial apesar da concentração de vinhas velhas ainda jovens, densas e cremosas. Final longo e agradável.

OUTRAS NOTAS

Rendimento das vinhas 4 ton/hectare

Engarrafamento Março 2021

Produção Garrafas 3756 (0,75 L) | 123 (1,5 L)

Temperatura de serviço 14°-16°C



Análises Álcool 13,0 % vol. | Acidez total: 5,79 g/L | Acidez volátil: 0,46 g/L | pH: 3.35 |

Açúcares redutores: 1,6 g/L

Enólogo Luís Seabra e Mariana Salvador



É um vinho branco de baixa intervenção com a fermentação e o envelhecimento a decorrer em sequência, sem controlo de temperatura, portanto de forma mais redutora. Rico e fresco, salivante com a sua acidez vibrante. Ainda um branco jovem.

 JancisRobinson.com	Gently creamy overlay on stone fruit and citrus and a hint of stony minerality, plus a very light reductive struck-match aroma. On the palate, this is perfectly balanced between depth and freshness. A hint of smoky reduction on the palate too but the citrus purity is key behind the complexity. Notable textured effect, which is finely grained and creamy at the same time. Persistent. (JH)	17,0 /20
	Dominated by Encruzado, the wine is rich, perfumed with fine baked apple flavors and touches of kiwi and tropical fruits and accented with deliciously ripe acidity. The wine, aged partially in wood, will be ready after a few more months of aging.	94 /100