



TEXTURA WINES

PRETEXTO Tinto 2019

D.O.C. DÃO

Pretexto é um vinho tinto português produzido com uvas próprias de diferentes vinhas da região do Dão. Em 2019, estas uvas vieram 50% de Penalva do Castelo (Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz) de vinhas a 550-620 metros de altitude em solos de quartzo e argila e, 50% de Vila Nova de Tazem (Touriga Nacional) de vinhas em solos de granito e a 480-550 metros de altitude. Todas estas parcelas de vinha estão atualmente em conversão para certificação orgânica.

A vindima em Penalva do Castelo decorreu a 16 e 17 de setembro e, em Vila Nova de Tazem a 21 e 22 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.

Pretexto tinto 2019 foi fermentado em tanques de inox com 30% de cacho inteiro, seguido de cuvaison de 30 dias. As castas Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram co-fermentadas, assim como Jaen e Touriga Nacional. O lote final envelheceu em balseiros de carvalho francês (5000 L) e barricas durante 11 meses. Estabilizado naturalmente.

Notas de prova

Cor aberta de vermelho vivo. Muito expressivo em frutas vermelhas, com a cereja a predominar. A boca acompanha na fruta aliada a boa acidez com um carácter fresco e vegetal. Taninos presentes, mas suaves e bom comprimento no final de boca. É um vinho elegante com a frescura típica do Dão.

Outras notas

Rendimento da Vinha 6 ton/hectare

Engarrafamento Março 2021

Produção Garrafas 21165 (0,75 L)

Temperatura de serviço 16°C



Análises Álcool 12,5 % vol. | Acidez total: 5,61 g/L | Acidez volátil: 0,74 g/L | pH: 3,58

| Açúcares redutores: 0,8 g/L

Enólogos Luís Seabra e Mariana Salvador



O verão de 2019 foi marcado por noites frescas e dias quentes, resultando em maturações lentas e em uvas muito expressivas na acidez. A cereja predomina no aroma e na boca tem boa acidez com um carácter fresco e vegetal.

	All four of the Dão region's main grapes, in equal proportions, are in this structured, restrained wine. With juicy red fruits, underlined by minerality and a firm texture, the wine should age further. Drink from late 2022. Best buy Wine Enthusiast 2021.	90 /100
	Mid, translucent purplish crimson, lots of blue in the colour. Zesty, lively red fruits with a sense of freshness because it smells of tart fruits like cranberry, raspberry and little wild hedgerow berries. Peppery and super-fresh on the palate. The complete opposite of a heavy rich red. The tannins are fine and increase the freshness. Juicy and relatively light on the palate but persistent in its freshness and vitality and all in harmony. You could drink this on its own but it has enough structure and freshness for the table, perhaps meaty fish as well as white meats. (JH)	16 /20