



TEXTURA WINES

PRETEXTO Branco 2021

D.O.C. DÃO

Pretexto Branco é um blend de uvas tradicionais do Dão de vinhas de altitude e solos graníticos com 50% Encruzado e 50% Bical.

2021 teve um inverno muito frio com neve em altitudes medias e terminou com bastante chuva. Os abrolhamentos iniciaram-se em abril e a primavera foi no geral amena, com alguns episódios de granizo no Dão, sem afetar produção/qualidade. O verão foi fresco tornando a maturação das uvas lenta e uma maior concentração de acidez à data de vindima. A vindima foi longa, com interrupções entre variedades de uva e marcada por algumas chuvas. É um ano com aumento de produção face ao ano de 2020 mas com maior frescura e acidez natural em que os vinhos terão um perfil no geral mais elegante.

Pretexto branco 2021 foi decantado estaticamente e fermentado naturalmente em cubas de inox, cimento e 10% em barrica. Seguiu-se um estágio sobre borras nos mesmos depósitos durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Aromas delicados associados ao caracter brioche, fermento pão e fruta branca. 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, com alguma cremosidade e final bastante seco, salino e longo. É um blend que fala pelas vinhas e solos que o originam.

Outras notas

Rendimento da Vinha 6 ton/hectare

Engarrafamento Fevereiro 2022

Produção Garrafas 16200 (0,75 L)

Temperatura de serviço 14°C

Análises Álcool 12,0 % vol. | Acidez total: 5,34 g/L | Acidez volátil: 0,34 g/L | pH: 3,32

| Açúcares redutores: 1,0 g/L

Enólogos 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.