



TEXTURA WINES

TEXTURA DA ESTRELA Tinto 2019

D.O.C. DÃO

Textura da Estrela Tinto 2019 provém de 3 parcelas de vinha diferentes, todas elas em Vila Nova de Tazem (sub-região da Serra da Estrela). Em 2019, foi um lote de composto por uma parcela de vinhas velhas (30%), Touriga Nacional (25%), Alfrocheiro (25%) e Jaen (20%). Vinhas com 25 a 60 anos em solos graníticos, e em conversão para certificação biológica desde 2020.

A vindima manual decorreu em finais de setembro, num ano com um Inverno ameno 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.

O Textura da Estrela 2019 tinto fermentou naturalmente em balseiro com 30% de cachos inteiros seguido de 30 dias de cuvaison. Estagiou em tonel e barricas usadas de carvalho francês durante 15 meses. Estabilizado naturalmente.

Notas de Prova

Vinho tinto com muito requinte e grande frescura. Tem carácter mineral e terroso, ligeira pimenta e alguma fruta vermelha. Mostra-se na boca bastante fiel aos seus aromas de bosque, com notas resinosas a acompanhar a fruta vermelha fresca e, com taninos aveludados e com textura, muito finos e ligeiro picante do engajo. Gastronómico e final seco e prolongado. Envelhece para um perfil ainda mais elegante.

Outras Notas

Rendimento das vinhas 4,5 ton/hectare

Engarrafamento Março 2021

Produção Garrafas 7620 (0,75 L)

Temperatura de serviço 16°C

Análises Álcool 12,8 % vol. | Acidez total 5,76 g/L | Acidez volátil: 0,70 g/L | pH 3,55 |

Açúcares redutores 0,9 g/L

Enólogo Luís Seabra e Mariana Salvador



As uvas são colhidas manualmente e a sua produção nunca ultrapassa 4,5 toneladas por hectare. Este é um vinho tinto de baixa intervenção em que fazemos curtas remontagens nos primeiros dias de fermentação e depois apenas baixamos a manta manualmente.