



TEXTURA WINES

Textura PURA Branco 2020

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 no início de setembro. No ano de 2020 o inverno foi generoso na chuva, com um fevereiro quente que antecipou o abrolhamento da vinha. Uma primavera marcada por algumas geadas acabou por reduzir a quantidade de uva à vindima. O verão foi no geral fresco mas marcado por duas semanas com dias e noites muito quentes. Por isto e para garantir frescura, antecipou-se a vindima em cerca de 15 dias e acelerou-se a apanha. Em média o rendimento baixou e no geral os vinhos têm um perfil menos frutado mas igualmente frescos e elegantes.

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 2022

Produção Garrafas 3860 (0,75 L) | 100 (1,5 L)

Temperatura de serviço 14°-16°C

Análises Álcool 13,0 % vol. | Acidez total: 5,57 g/L | Acidez volátil: 0,51 g/L | pH: 3.34 |

Açúcares redutores: 1,0 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.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Complex, deep aroma that is both savoury - spicy/mineral - and yet deeply fruited, as well as having a suggestion of mealy oak and cedar. Dry finesse on the palate with a gentle grip making it just slightly chewy and perfect for food. Definitely not a 'quaffing' wine, though it has excellent freshness to balance all this complexity of layers and clarity of flavour. Like some of the reds, this has a burgundian appeal - not because it tastes like burgundy but because it is complex yet restrained and fresh like the best wines from that region. Long finish and shows its richness as it warms in the glass. May well age longer than my drink dates suggest but I have not tasted any examples with bottle age. (JH)

17,0
/20

REVISTA DE
VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO

Maçã reineta, pimenta preta, pêra William, de rusticidade muito mineral. Na boca mostra uma sinergia quase perfeita, de acidez pura e generosa e textura sem paralelo. Amargor simples, mas presente, um vinho de incrível fim longitudinal. (AJL)

18,5
/20