

Textura Pura tinto 2020

D.O.C. Dão

Textura Pura tinto é um vinho do Dão produzido de uma parcela única em Gouveia, sub região Sera da Estrela. Uma vinha velha em solos de granito, com 55 anos e a 600 metros de altitude. Foi plantada com uma variabilidade de castas enorme entre elas, Jaen, Baga, Alfrocheiro, Tinto-cão e Tinta Pinheira. A vindima em 2020 foi no início de outubro.

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.

Variedades	100% vinha velha (Jaen, Baga, Alfrocheiro, Tinto Cão, Bastardo, Tinta pinheira, jothers)
Vinha	+50 anos a 600 m de altitude em solos de granito
Vinificação e envelhecimento	40% cacho inteiro e uva desengaçada. Fermentação em balseiro de madeira e maceração por 30 dias. Envelhece em Foudre por 16 meses
Análises	Álcool 13,00 % vol. AT 5,01 g/L AV: 0,74 g/L pH 3,76 Açúcar residual 0,6 g/L Sulfitos totais 54 mg/L
Notas de prova	É um vinho tinto distinto, com aromas delicados de frutos vermelhos frescos, como cereja e groselha, algumas especiarias e aromas de bosque. Na boca, tem acidez e mineralidade marcantes, taninos muito finos. É refinado e puro com a fruta sempre presente. Final longo e complexo.
Engarrafamento	Junho 2022 – 3760 (750 mL) + 103 Magnum (1500 mL)
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

