

Textura Pura branco 2021

D.O.C. Dão

Proveniente de uma única vinha com mais de 50 anos em Gouveia, na sub-região da Serra da Estrela, elevada a 600 m de altitude, em solos graníticos, este branco é composto por Encruzado, Bical, Dona Branca, Rabo de Ovelha, e outras. Vindima manual a meio de setembro.

2021 teve um inverno muito frio com neve em altitudes médias e terminou com muita chuva. O abrolhamento iniciou-se em Abril e a Primavera foi amena com algum granizo no Dão, sem afectar a produção área das nossas vinhas. O verão foi fresco e a maturação das uvas foi mais lenta aumentando a sensação de acidez. A vindima foi longa, com um aumento de produção face a 2020 mas com maior frescura e acidez natural. Os vinhos terão geralmente um perfil mais elegante.

Variedades	100% vinhas velhas (Encruzado, Bical, Dona Branca (Síria), Rabo de Ovelha, and others)
Vinha	+50 anos a 600 m altitude em solos de granito
Vinificação	Desagaçado e prensado. Decantação por 48 horas. Fermentação espontânea em barricas usadas de 500 L e estagio nas mesmas barricas durante 11 meses.
Análises	Álcool 12,50 % vol. AT: 5,19 g/L AV: 0,52 g/L pH 3,34 Açúcares residuais 1,4 g/L Sulfuroso Total 69 mg/L
Tasting notes	Aromas delicados a cítrinos, principalmente limão e lima, cedro, pimenta e ainda nota do carvalho. Acidez e mineralidade crocante, mostra um grande potencial apesar da concentração de vinhas velhas ainda jovens, densas e cremosas. Final longo e agradável.
Bottling	Março 2023 – 4700 de 750 mL + 206 Magnum
Winemaking	Luis Seabra e Mariana Salvador

