

Textura da Estrela Rosé 2021

D.O.C. Dão

Textura da Estrela Rosé 2021 é 100% das uvas Tinta Roriz de uma parcela própria no Dão, sub-região da Serra da Estrela, em Vila Nova de Tazem. Estas vinhas com 28 anos crescem em solos graníticos, são tratadas de forma sustentável e sem herbicidas.

A fermentação em barricas de carvalho francês usadas de 225 litros é com leveduras indígenas. O vinho estagia 11 meses “sur lie” sem batonnage, seguido de mais 8 meses em inox.

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, apesar dos episódios de chuva. 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.

Variedades	100% Tinta Roriz
Vinha	+25 anos a 480m de altitude em solos de granito
Vinificação e envelhecimento	Prensagem e decantação estática por 48 horas. Fermentação em barricas usadas de CF de 225L. Estágio 11 meses sobre borra total e sem batonnage. Estabilizado naturalmente, pode apresentar turvação ou depósito.
Análises	Álcool 12,50 % vol. AT 6,69 g/L AV: 0,23 g/L pH 3,04 Açúcar residual 1,4 g/L Sulfitos totais 38 mg/L
Notas de prova	Cor aberta a rosa avermelhado. Aromas delicados de romã e de flores de primavera. Lado especiado muito marcado pela pimenta branca. Na boca a acidez é equilibrada e há um toque de taninos finos, próprios da casta e da fermentação e estágio em madeira que o tornam muito gastronómico.
Engarrafamento	Novembro 2022 – 1240 (750 mL)
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

