



TEXTURA WINES

PRETEXTO Tinto 2020

D.O.C. DÃO

Pretexto é um vinho tinto português produzido com uvas próprias de diferentes vinhas da região do Dão. Em 2019, estas uvas vieram 50% de Penalva do Castelo (Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz) de vinhas a 550-620 metros de altitude em solos de granito e argila e, 50% de Vila Nova de Tazem (Touriga Nacional) de vinhas em solos de granito e a 480-550 metros de altitude. Todas estas parcelas de vinha estão atualmente em conversão para certificação orgânica.

A vindima decorreu a meados 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, igualmente frescos e elegantes e com mais estrutura de boca.

Pretexto tinto 2019 foi fermentado em tanques de inox com 30% de cacho inteiro, seguido de cuvaison de 30 dias. As castas Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram co-fermentadas, assim como Jaen e Touriga Nacional. O lote final envelheceu em balseiros de carvalho francês (5000 L) e barricas durante 11 meses. Estabilizado naturalmente.

Notas de prova

Cor aberta de vermelho vivo. Muito expressivo em frutas vermelhas, com a cereja a predominar. A boca acompanha na fruta aliada a boa acidez com um carácter fresco e vegetal. Taninos presentes, mas suaves e bom comprimento no final de boca. É um vinho elegante com a frescura típica do Dão.

Outras notas

Rendimento da Vinha 6 ton/hectare

Engarrafamento Maio 2022

Produção Garrafas 26100 (0,75 L)

Temperatura de serviço 16°C

Análises Álcool 12,20 % vol. | Acidez total: 5,56 g/L | Acidez volátil: 0,78 g/L | pH: 3,66 | Açúcares redutores: 0,78 g/L

Enólogos Luís Seabra e Mariana Salvador

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. A cereja predomina no aroma e na boca tem boa acidez com um carácter fresco e vegetal.

