

Textura da Estrela branco 2021

D.O.C. Dão

Textura da Estrela Branco 2021, é um vinho produzido com as nossas uvas de três parcelas em Vila Nova de Tazem na sub-região da Serra da Estrela. Blend de Encruzado (60%), Bical (25%) e Cerceal-Branco (15%). São vinhas em solos graníticos com 25 e 60 anos, em modo de produção orgânica e sem uso de herbicidas.

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	60% Encruzado 25% Bical 15% Cerceal-Branco
Vinha	+25 a 60 anos a 500 m de altitude em solos de granito
Vinificação e envelhecimento	Prensagem, decantação e fermentação natural em foudre (4º uso) e barricas usadas de 500 L. Estágio sobre borra total por 11 meses e 4 meses em inox.
Análises	Álcool 12,50 % vol. AT 5,36 g/L AV: 0,56 g/L pH 3,40 Açúcar residual 2,1 g/L Sulfitos totais 86 mg/L
Notas de prova	Aromas complexos, casca de laranja, frutos secos crus e folha de chá seca são os mais evidentes. Na boca, tem acidez e mineralidade marcantes, a fruta cítrica é realçada como também uma textura cremosa da fermentação maloláctica parcial.
Engarrafamento	November 2022 – 10800 (750 mL) + 206 Magnum (1500 mL)
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

