



TEXTURA WINES

TEXTURA DA ESTRELA Tinto 2020

D.O.C. DÃO

Textura da Estrela Tinto 2020 provém de 3 parcelas de vinha diferentes, todas elas em Vila Nova de Tazem (sub-região da Serra da Estrela). Em 2020, foi um lote de composto por Jaen (40%), Touriga Nacional (30%) e Alfrocheiro (30%). Vinhas com 25 a 60 anos em solos graníticos, e em conversão para certificação biológica desde 2020.

A vindima manual decorreu em finais de setembro, num ano que 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.

O Textura da Estrela 2020 tinto fermentou naturalmente em balseiro de madeira com 30% de cacho inteiro seguido de 30 dias de cuvaison. Estagiou em tonel e em barricas usadas de carvalho francês durante 15 meses. Estabilizado naturalmente.

Notas de Prova

Vinho tinto com muito requinte e grande frescura. Tem carácter mineral e terroso, ligeira pimenta e alguma fruta vermelha. Mostra-se na boca bastante fiel aos seus aromas de bosque, com notas resinosas a acompanhar a fruta vermelha fresca e, com taninos aveludados e com textura, muito finos e ligeiro picante do engaço. Gastronómico e final seco e prolongado. Envelhece para um perfil ainda mais elegante.

Outras Notas

Rendimento das vinhas 4,5 ton/hectare

Engarrafamento Maio 2022

Produção Garrafas 9490 (0,75 L) 102 (1,5 L)

Temperatura de serviço 16°C

Análises Álcool 12,88 % vol. | Acidez total 5,63 g/L | Acidez volátil: 0,80 g/L | pH 3,64 |

Açúcares redutores 0,8 g/L

Enólogo Luís Seabra e Mariana Salvador



Textura da Estrela tinto é um vinho tinto de baixa intervenção com curtas remontagens durante a fermentação e uma maceração pós fermentativa que gera enorme complexidade e elegância.