

Pretexto Branco 2022

D.O.C. Dão

Pretexto branco é um blend de uvas tradicionais do Dão provenientes de vinhas de altitude plantadas em solos graníticos. As uvas que compõem este blend são 50% Encruzado 50% Bical. O Pretexto branco 2022 foi decantado estaticamente e fermentado naturalmente em tanques de aço inoxidável, tanques de cimento e 10% em barricas de carvalho francês. Durante 5 a 6 meses faz um processo de envelhecimento em cima da borra total por forma a conferir complexidade.

O ano de 2022 foi globalmente um ano seco, em que a precipitação ficou abaixo da média em comparação com os dados anteriores. O inverno teve temperaturas mais altas que o habitual e foi bastante seco. Choveu no início da primavera e o abrolhamento começou na primeira semana de abril. A pressão de doenças na videira foi, portanto, bastante baixa. A maturação das uvas foi lenta devido à pouca água disponível no solo e houve bagos desidratados em alguns casos. 2022 apresenta vinhos com mais corpo e no caso dos tintos com maior percentagem de taninos. Em alguns casos, para garantir bons rendimentos com boa acidez e aromas, e para evitar a desidratação, a colheita foi antecipada.

Variedades	50% Encruzado 50% Bical
Vinha	20 anos
Vinificação e Envelhecimento	Inox, cimento e barricas (10%) Envelhecimento em borras totais por 5/6 meses (sem batonnage)
Análises	Álcool 12,50 % vol. AT 5,00 g/L AV: 0,39 g/L pH 3,35 Açúcares residuais 1,5 g/L Sulfitos totais 53 mg/L
Nota de prova	Aromas delicados associados ao carácter de ferment, brioche com notas de fruta branca. Notas minerais respeitando os solos graníticos que o originam. Na boca é frutado, aliado a uma boa frescura, com alguma cremosidade característica de 2022, salino e longo.
Engarrafamento	April 2023 — 30000 garrafas 750 mL + 90 Magnum 1500 mL
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

