

## Textura Encoberta tinto 2020

### D.O.C. Dão

Encoberta é o nome de uma pequena aldeia em Penalva do Castelo (Castendo, uma das 7 sub-regiões do Dão), onde em 2020, com as nossas próprias uvas – Alfrocheiro (50%), Touriga Nacional (20%), Jaen (20%) e Tinta Roriz (10%) – fizemos este vinho. As vinhas, com 30 anos de idade, situadas a 500 metros de altitude em solos de granito e argila, estão em conversão para certificação biológica desde 2020.

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 mas igualmente frescos e elegantes.

<b>Variedades</b>	Alfrocheiro (50%), Touriga Nacional (20%), Jaen (20%), and Tinta Roriz (10%)
<b>Vinha</b>	30 anos a 500 m de altitude em solos de granito
<b>Vinificação e envelhecimento</b>	40% cacho inteiro. Fermentação em balseiro de madeira e maceração por 30 dias. Envelhece em Foudre por 16 m
<b>Análises</b>	Álcool 13,00 % vol.   AT 5,93 g/L   AV 0,82 g/L   pH 3,50   Açúcar residual 0,8 g/L   Sulfuroso Total 67mg/L
<b>Notas de prova</b>	É um vinho tinto muito característico do Dão, Penalva do Castelo. Aromas frutados como mirtilo, groselha e ameixa, com nuances florais. Mais denso e texturado do que os vinhos tintos da Serra da Estrela. No paladar, apresenta frutas vermelhas e negras frescas, e notas terrosas. Seco, com corpo redondo e final intenso.
<b>Engarrafamento</b>	Junho 2022 – 6458 (750 mL)
<b>Enologia</b>	Luis Seabra e Mariana Salvador

