

Vinha Negrosa tinto 2020

D.O.C. Dão

Vinha Negrosa é um blend de 50% Alfrocheiro e 50% Jaen, cuidadosamente selecionados para mostrar o terroir único da vinha Negrosa, localizada em Vila Nova de Tazem, na sub-região da Serra da Estrela. As características distintivas da vinha incluem uma altitude de 470 a 500 metros, uma composição do solo rica em granito, rocha mãe e areia decomposta, e vinhas com aproximadamente 30 anos.

A colheita de 2020 começou com um inverno generoso em chuvas, seguido de um fevereiro quente que antecipou o abrolhamento da vinha. A primavera trouxe algumas geadas, o que acabou por reduzir a quantidade de uvas. O verão começou com dias frescos, passando para dias e noites quentes. Para preservar a frescura da fruta, a colheita foi antecipada em cerca de 15 dias e realizada prontamente. Como resultado, o rendimento global diminuiu, produzindo vinhos que, embora menos frutados, exibem uma notável frescura e elegância.

Variedades	50% Alfrocheiro e 50% Jaen
Vinha	+30 anos a 470-500 m de altitude em solos de granito
Vinificação e envelhecimento	40% cacho inteiro e uva desengaçada. Fermentação em balseiro de madeira e maceração por 20 dias. Envelhece em Foudre por 16 meses
Análises	Álcool 12,5 % vol. AT 6,15 g/L AV: 0,78 g/L pH 3,52 Açúcar residual 0,8 g/L Sulfitos totais 67 mg/L
Notas de prova	Aromas delicados com caráter frutado e algumas notas balsâmicas e a pimenta. Muito elegante na boca, com uma elevada sensação de frescura e grande complexidade e concentração. Tem um grande potencial para envelhecer em garrafa.
Engarrafamento	Julho 2022 – 2600 (750 mL)
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

