

Textura Pura tinto 2021

D.O.C. Dão

O Textura Pura tinto provém de um trabalho intenso de busca por vinhas velhas com encepamentos genéticos tradicionais da região. Vinhas plantadas em field blend, com castas que hoje em dia não são comuns mas que originam um perfil de enorme complexidade e elegância. Vinhas entre 55 e 100 anos, localizadas em Vila Nova de Tazem, na sub-região da Serra da Estrela, a 600 metros de altitude, em solos graníticos que juntam castas como Jaen, Baga, Castelão, Trincadeira, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Bastardo, Alvarinho, entre outras. São castas autóctones do Dão, que ganham mais expressão nesta área geográfica.

2021 foi, no geral, um ano frio, originando vinhos com perfis mais elegantes e delicados. O inverno teve neve nas altas altitudes da Serra da Estrela e terminou com muita chuva. O abrolhamento ocorreu em abril, e a primavera foi amena, com algum granizo na região do Dão. O verão foi fresco, e o amadurecimento das uvas foi mais lento do que o habitual, o que aumentou a concentração de acidez. A vindima foi longa, com um aumento de produção em relação a 2020, mas com maior frescura e acidez natural. No geral, os vinhos terão um perfil mais elegante

Variedades	100% vinhas velhas / Field blend (Jaen, Baga, Castelão, Trincadeira, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Bastardo, entre outras)
Vinha	50 a 100 anos de idade a 600 m de altitude
Vinificação e Envelhecimento	40% de cacho inteiro. Fermentação em tonel de madeira e maceração longa de 30 dias. Envelhecimento em foudre durante 16 meses.
Análises	Alcól 12,50 % vol. AT 5,26 g/L AV 0,67 g/L pH 3,50 Açúcar residual 0,50g/L Sulfuroso Total 77 mg/L
Notas de prova	É um vinho muito distinto, com aromas delicados de cereja vermelha, groselha, um toque de especiarias e notas de floresta. No paladar, apresenta uma acidez agradável, taninos muito refinados e suaves, textura delicada, com riqueza de fruta e ervas. Final extremamente longo, com acidez precisa. Irá me-
Engarrafamento	Junho 2023 – 9455 (750 mL) + 328 Magnum (1.5 L) + 60 garrafas 3 L
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

