

Textura Pura Branco 2022

D.O.C. Dão

Textura Pura branco tem origem em vinhas com mais de 60 anos e inclusive vinhas centenárias. Estas vinhas estão na Serra da Estrela sub-região do Dão, a 600 m de altitude em solos de granito. As variedades de branco estão co-plantadas e por isso este branco é um blend que nasce na vinha. As castas maioritárias são - Encruzado, Bical, Fernão Pires, Dona Branca, Rabo de Ovelha, Malvasia Fina e outras. A vindima é manual e acontece a meados de Setembro.

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	100% Vinhas Velhas (Encruzado, Bical, Fernão Pires, Dona Branca (Séria), Rabo de Ovelha, Malvasia Fina e outras)
Vinhas	60–100 anos a 600 m de altitude em solos de granito
Vinificação e Envelhecimento	Uvas desengaçadas e prensadas. Decantação estática do sumo de lágrima. Fermentação espontânea ocorre em barricas de 500 L e o mesmo vinho estagia com borras totais por 11 meses. Fermentação Malolática completa
Análise	Álcool 12,50 % vol. AT 5,22 g/L AV: 0,72 g/L pH 3,40 Açúcares residuais 1,8 g/L Sulfuroso Total: 60 mg/L
Notas de prova	Aromas delicados a citrinos, cedro, pimenta e ainda nota subtil de tosta de madeira. Acidez e mineralidade crocante, mostra um grande potencial apesar de se mostrar ainda jovem. Vinhas que conferem densidade e complexidade. Final longo e agradável.
Engarrafamento	Março 2024 – 5400 garrafas 750 mL + 110 Magnum 1500 mL
Enologia	Luis Seabra e Mariana Salvador

