

## Textura da Estrela branco 2022

### D.O.C. Dão

Textura da Estrela 2020 DÃO branco, nasce de 4 talhões diferentes das nossas vinhas em Vila Nova de Tazém, sub região da Serra da Estrela. É um blend de Encruzado (60%), Bical (25%) e Cerceal-Branco (15%). Estas vinhas têm entre 25 e 60 anos e estão em solos de granito, cuidadas com práticas sustentáveis, sem herbicidas e certificadas organicamente.

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.

<b>Variedades</b>	60% Encruzado, 35% Bical, 15% Cerceal-branco
<b>Vinhas</b>	25 a 60 anos a 500 m de altitude em granito
<b>Vinificação e envelhecimento</b>	Uvas desengaçadas e prensadas. Decantação estática do sumo de lágrima. Fermentação espontânea ocorre em barricas de 500 L e num foudre de 2500L .Estagia com borras totais por 11 meses onde ocorre fermentação Malolática completa
<b>Análises</b>	Álcool 12,50 % vol.   AT 5,18 g/L   AV: 0,54 g/L   pH 3,29   Açúcares Residuais 1,1 g/L   Sulfuroso Total 43 mg/L
<b>Tasting notes</b>	Fruta amarela de caroço, notas florais e folha de chá seca são os aromas mais evidentes. Na boca apresenta acidez e mineralidade marcadas, realçam-se os citrinos e uma textura cremosa de fermentação em madeira, bem integrada e 100% maloláctica.
<b>Engarrafamento</b>	Março 2024 – 13600 bottles 750 mL + 220 Magnum 1500 mL
<b>Enologia</b>	Luis Seabra e Mariana Salvador

