

# Textura da Estrela Tinta Pinheira 2022

## D.O.C. Dão

Tinta Pinheira ou Rufete é uma casta típica do Dão e Beira Interior. Na Dão e na Serra da Estrela está presente na maioria das vinhas velhas com mais de 100 anos e há alguns campos com a casta individualizada que permitem fazer uma vinificação separada da mesma. A Tinta Pinheira, tem um cacho médio, compacto e muito sumarento. O resultado é um vinho de cor muito aberta, e acreditamos que o nome “pinheira” descreva a parte aromática.

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% Tinta Pinheira

**Vinha** 35 anos a 450m de altitude em solos de granito

**Vinificação e envelhecimento** Fermentação em lagares com 30% de cacho inteiro. Maceração o mais longa possível mas muito suave. Prensagem para barricas usadas de 225 L e estágio de 16 meses. Estabilizado naturalmente, pode apresentar turvação ou depósito.

**Análises** Álcool 12,50 % vol. | AT 5,13 g/L | AV: 0,86 g/L | pH 3,48 | Açúcar residual 0,5 g/L | Sulfuroso total 80 mg/L

**Notas de prova** Cor aberta a rosa avermelhado. Aromas discretos de fruta, vegetal próprio da casta e predominância de especiaria da fermentação com engajo. Na boca, tem acidez média, mineralidade marcante e taninos muito finos.

**Engarrafamento** Março 2024 – 2946 (750 mL)

**Enologia** Luis Seabra e Mariana Salvador

