

VINEADOURO

Vinhas Antigas Branco 2022



Um branco a evocar aromas e sabores antigos, que pretende reverenciar a vinha de onde vieram as uvas e homenagear os familiares que a plantaram, há mais de cem anos.

VINHA

Área de 0,65 ha, altitude de 450 m, plantação original em socalcos, com mistura de castas brancas e tintas, podadas maioritariamente em taça. São feitas retanchas sempre que necessário.

CASTAS

Síria, Folgazão, Gouveio, Trincadeira Branca, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Rabigato e Carrega Branco de uma única parcela de vinha, chamada "Coitadinha".

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Uvas desengaçadas, fermentação em cuba de inox com leveduras espontâneas, sem controlo de temperatura e com uma dose mínima de sulfuroso. Clarificação natural, estágio em cuba de inox e filtração ligeira antes do engarrafamento em janeiro de 2025.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool – 13 % (v/v)
Acidez Total – 6,4 g/L (ác. tartárico)
Acidez Volátil – 0,3 g/L (ác. acético)
pH – 3,22
Açúcares Totais – <1,2 g/L

NOTAS DE PROVA

Vinho que sabe mais do que cheira, com aroma discreto e um sabor surpreendentemente intenso, persistente, marcado pela frescura ácida e uma textura sedosa.

APTIDÃO

Pronto a beber, mas melhorará muito com o tempo de garrafa. Longevidade superior a 10 anos se bem armazenado.

VINEADOURO

Vinhas Antigas Branco 2022



SERVIÇO

Servir a 10°C. É um vinho gastronómico, especialmente adequado para pratos ricos de bacalhau, peixes no forno, estufados de coelho ou aves e queijos de massa mole ou de meia-cura. Em ocasiões de contemplação, disfrute-o apenas com umas amêndoas levemente torradas e uma boa música clássica.

ANO CLIMÁTICO

Foi um ano com um Inverno quente e seco e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. Destacou-se a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas em Maio, Julho e Agosto contribuíram para acelerar a maturação das uvas. As condições climáticas proporcionaram uma boa colheita com uvas de ótima qualidade.

O NOSSO PORTEFÓLIO

Com origem em vinhas muito antigas, algumas já centenárias, os nossos vinhos são elaborados segundo uma viticultura sustentável, com respeito pela Natureza, e seguindo uma enologia minimalista que respeita o sentido de lugar, a história e a herança dos antepassados. Produzimos ainda azeite, extraído de azeitonas provenientes dos nossos olivais onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas.

