

# VINEADOURO

## Marufo 2021



*Vinho de estilo ancestral, feito com uvas escolhidas de videiras de Marufo com mais de 50 anos, ao melhor estilo dos grandes vinhos tintos medievais.*

### VINHA

Parcela da Maúla, com uma área de 1,77 ha e altitude de 550m, com videiras entre os 50 e 80 anos de idade.

### CASTAS

Vinho varietal de Marufo, progenitora da maioria das castas nacionais. A sua singularidade reside nas flores exclusivamente femininas que atestam a proximidade genética com as videiras silvestres.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Vinificação minimalista, em cuba de inox sem controlo de temperatura, recorrendo às leveduras espontâneas, preparadas previamente na forma de pé de cuba. Após a conversão maloláctica e clarificação natural, foi engarrafado em janeiro de 2023.



### DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 15 % (v/v)  
Acidez Total - 4,9 g/L (ác. tartárico)  
Acidez Volátil - 0,5 g/L (ác. acético)  
pH - 3,75  
Açúcares Totais - <1 g/L

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi aberta, de aroma delicado e intrigante. A surpresa aumenta com a prova de boca, revelando uma inesperada persistência em face da cor. É um vinho “fora da caixa” desafiante para os sentidos que não deixa ninguém indiferente.

### APTIDÃO

Pronto a beber, mas a sua prova ao longo dos anos será um desafio para apreciadores que entendem a singularidade de um símbolo único do património milenar do vinho duriense.

# VINEADOURO

## Marufo 2021



### SERVIÇO

Servir a 16°C, acompanhando pratos de confeção ligeira onde se pretende evidenciar a qualidade da matéria-prima. É um vinho para ser apreciado sem pressas, que se aprende a gostar, como o prazer que se descobre quando se releem as obras-primas da literatura clássica.

### ANO CLIMÁTICO

Um ano com um verão atípico de temperaturas abaixo da média, que provocaram atrasos no ciclo vegetativo da videira. Em setembro, a precipitação foi mais elevada do que o habitual, exigindo uma redobrada atenção no momento de colheita e uma criteriosa escolha das uvas em estado ótimo de maturação.

### O NOSSO PORTFÓLIO

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.

