

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.

