

VINEADOURO

Vinhas Antigas Branco 2021



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 2023.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13 % (v/v)
Acidez Total - 6,0 g/L (ác. tartárico)
Acidez Volátil - 0,3 g/L (ác. acético)
pH - 3,31
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 2021



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

Um ano seco com chuva em abril e junho. Não houve ataques significativos de fungos da vinha, mas as geadas tardias afetaram o volume de produção. As temperaturas amenas registadas na Primavera e Verão e as chuvas tardias em setembro, atrasaram a maturação das uvas para uma semana mais tarde do que é habitual. A vindima decorreu com bom tempo e calor, proporcionando uma boa colheita.

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.

