

Branco 2020 – Dão Serra da Estrela - António Madeira



2020 foi um ano marcado pelas geadas de fim de Março que originaram perdas importantes. As vindimas decorreram com condições climatéricas favoráveis que permitiram vindimar uvas sãs e maduras.

Este branco 2020 provem de diversas vinhas de parceiros a quem o António compra as uvas.

Algumas vinhas são jovens (20/30 anos) e outras mais velhas (60/70 anos).

Encontramos nestas vinhas uma grande diversidade de castas autóctones, onde se destacam as castas Encruzado, Bical, Malvasia Fina e Cerceal.

VINIFICAÇÃO

Métodos naturais focados na expressão da terra e do ano climático.

Vinificação sem recurso a enzimas ou produtos enológicos, a não ser doses muito baixas de sulfitos.

Fermentação alcoólica pelas leveduras indígenas. Realizou-se também a fermentação maloláctica.

Estágio de 10 meses 50% em barricas (carvalho francês) e 50% em inox. O lote final prolongou o estágio mais 4 meses em inox.

Engarrafamento em novembro de 2021, sem colagem e sem filtração, para preservar ao máximo as características gustativas do vinho e a sua capacidade de evolução em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Vinho de terroir, empenhado em mostrar as belezas do Dão do sopé da Serra da Estrela. Profundo, muito character, fruta pura, notas florais, granito molhado. Fresco, tenso, elegante e encorpado, boca salina a pedir mais um copo. Final saboroso, longo e intenso a granito molhado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Antonio Madeira REGIÃO Dão (Portugal) TIPO DE SOLO Granito

VINHA Diversas IDADE DAS CEPAS 20 a 70 anos

CASTAS Mais de 20 castas autóctones, com destaque para as Bical, Encruzado, Malvasia Fina e Cerceal.

ALTURA DO MAR 500 m CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

PERIODO DE VINDIMA Setembro 2020 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indígenas, em barricas de 225L e inox

MALOLACTICA Realizada

ESTAGIO Estágio a 50% em barricas de 225L (carvalho francês) e 50% em inox durante 10 meses. O lote final prolongou o estágio mais 4 meses em inox.

ENGARRAFADO Novembro 2021 sem colagem e sem filtração

ALCOOL (%) 13,2 PH 3,43 ACIDEZ TOTAL (G/L) 5,46 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,47

SO2 LIVRE (MG/L) 18 SO2 TOTAL (MG/L) 38 AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0,7

MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9883

PRODUÇÃO 4400 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Peixe assado no forno, pratos de bacalhau, aves e carnes brancas. Queijo Serra da Estrela.