

## A Liberdade 2020 - Branco - Antonio Madeira



2020 foi um ano marcado pelas geadas de fim de Março que originaram perdas importantes.

2020 foi o terceiro ano de cultivo em modo biodinâmico, as vindimas decorreram com condições climatéricas favoráveis que permitiram vindimar uvas sãs e maduras.

A Liberdade 2020 é um vinho branco que provem de uma vinha com 30 anos que cultivamos no sopé da Serra da Estrela, composta por 3 castas autóctones, Encruzado, Cerceal e Bical.

Este vinho foi vinificado, estagiado e engarrafado sem adição de sulfitos e sem utilização de qualquer produto enológico.

### VINIFICAÇÃO

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

Vinificação e estágio sem adição de sulfitos e sem utilização de qualquer produto enológico.

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

Estágio em inox durante 10 meses.

Engarrafamento em Julho de 2021, sem colagem e sem filtração, de maneira a 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.

Fruta pura, flores, funcho, pólvora, fresco, tenso, cristalino, boca elétrica, potente e 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 vinha com 30 anos cultivada em modo biodinâmico

CASTAS 3 castas autóctones, Cerceal, Encruzado e Bical

ALTURA DO MAR 500 m      CONDUCÃO DAS VINHAS Guyot

PERIODO DE VINDIMA Setembro 2020      FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indígenas, em Inox, sem adição de sulfitos

MALOLACTICA Realizada

ESTAGIO 10 meses em Inox

ENGARRAFADO Julho 2021 sem colagem e sem filtração

ALCOOL (%) 13,5      PH 3,31      ACIDEZ TOTAL (G/L) 6,11      ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,31

SO2 LIVRE (MG/L) Inferior a 10      SO2 TOTAL (MG/L) Inferior a 10 (sem adição de sulfitos)

AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0.6      MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9884

PRODUÇÃO 1500 garrafas

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