

A Centenária 2018 - Tinto - Dão Serra da Estrela - Antonio Madeira



2018 foi um ano muito difícil, em que perdemos 60% de nossas uvas, principalmente por causa de 3 meses de chuva entre meados de abril e meados de julho e também por causa de 4 dias de ventos quentes de 45 ° C no início de Agosto que queimaram 30% de nossas uvas . A vindima começou em 23 de setembro.

2018 foi também o nosso primeiro ano completo de viticultura biodinâmica.

A Centenária 2018 é a expressão de uma parcela de vinha com 130 anos, com grande carácter. Estamos perante o que poderíamos chamar de « Grand Cru », um vinho que decidimos engarrafar a parte, por apresentar uma identidade única. A sua prova leva-nos a viajar no tempo para descobrir os aromas e sabores do sopé da Serra da Estrela, no Dão, tal como ele era no fim do século XIX.

VINIFICAÇÃO

A filosofia de vinificação esta focada na procura da expressão do terroir da Serra da Estrela. Como tal, não foi utilizado nenhum produto enológico a não ser doses muito baixas de sulfuroso.

A fermentação alcoólica realizou-se naturalmente com as leveduras indígenas, numa dorna.

Procurou-se pouca extração, trabalhando-se por «infusão» na procura da elegância e finesse característica da região.

A temperatura de fermentação foi regulada com sacos de gelo e o frio das noites serranas.

O vinho passou depois para barrica usada de 600L, onde realizou a fermentação maloláctica até a primavera seguinte e estagiou durante 18 meses. O engarrafamento foi efetuado em Julho de 2020.

NOTAS DE PROVA

Expressa o carácter e a elegância da terra que o viu nascer. Leva-nos a viajar no tempo para descobrir os aromas e sabores do sopé da Serra da Estrela, no Dão, tal como ele era no fim do século XIX.

Nariz puro, único, de grande identidade, complexo, marca de um terroir e do tempo. Granito envolto de fruta vermelha fresca, cereja branca, sensações de ervas aromáticas, flores e pinhal. Grande profundidade, boca fresca e saborosa, taninos de seda, finos e macios. Final mineral interminável. Um « Grand Cru » do Dão Serra da Estrela.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHA Parcela unica IDADE DAS CEPAS 120 anos

CASTAS Field blend de castas autoctones composto a 60% por Jaen e 40% por um conjunto de mais de 20 castas autoctones de outrora, Tinta Amarela, Baga, Negro Mouro, Marufo, Tinta Pinheira, Bastardo, Tinta Carvalha, Tourigo do Douro, Cidreiro, Coração de Galo, Alfrocheiro, Alicante-Bouschet e muitas outras, algumas ainda não identificadas.

ALTURA DO MAR 500m CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot VITICULTURA : Biodinâmica

PERIODO DE VINDIMA Setembro 2018 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indigenas, dornas abertas com temperatura controlada

MALOLACTICA Barricas usadas

ESTAGIO 18 meses em barrica usadas de carvalho francês de 600L

ENGARRAFADO Julho 2020

ALCOOL (%) 14,2 PH 3,82 ACIDEZ TOTAL (G/L) 6,45 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,79

SO2 LIVRE (MG/L) Inferior a 13 SO2 TOTAL (MG/L) 34 AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0,4

MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9931

PRODUÇÃO 760 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cordeiro, carnes vermelhas, carnes brancas, pato, bacalhau entre várias harmonizações.