

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



Desde 2010, Antonio Madeira, francês luso-descendente com raízes familiares no Dão Serra da Estrela, tem vindo a pesquisar e a cultivar vinhas velhas situadas em sítios especiais com paixão, dedicação e precisão, aplicando métodos respeitosos pela vida dos solos e que facilitam a expressão do « terroir » nos vinhos.

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.

As diferentes vinhas cultivadas pelo Antonio, foram vinificadas e estagiadas separadamente, de maneira a estudar e perceber a expressão de cada uma delas.

A Palheira 2018 é resulta do blend des duas das melhores parcelas cultivadas por Antonio, uma vinha com cerca de 60 anos, dominada a 60% pela casta Baga e uma vinha de 100 anos situada numa encosta com grande variação de solos graníticos. As barricas destas duas parcelas sobressaíram de tal forma que decidimos fazer um lote especial. A Palheira representa, portanto, a “crème de la crème” das vinhas velhas cultivadas pelo Antonio.

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 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.

Depois de prensado, o vinho passou diretamente para barricas usadas de carvalho francês, 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. Granito envolto de fruta, aparecendo com o arejamento notas florais de grande elegância e sensações de ervas aromáticas e pinhal. Grande profundidade, boca fresca e saborosa, taninos de grande finesse. Final granítico, de grande presença. O Dão Serra da Estrela no seu lado mais fino.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHA Duas parcelas IDADE DAS CEPAS 60 e 100 anos

CASTAS Field blend de castas autóctones composto por um conjunto de mais de 20 castas autóctones de outrora, onde se destaca maioritariamente a casta Baga.

ALTURA DO MAR 500m CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

PERIODO DE VINDIMA Setembro 2018 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indígenas, Lagar com temperatura controlada

MALOLACTICA Barricas usada de 600L e 225L

ESTAGIO 18 meses em barrica usada de carvalho francês (225 L e 600L)

ENGARRAFADO Julho 2020

ALCOOL (%) 13,5 PH 3,74 ACIDEZ TOTAL (G/L) 5,72 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,65

SO2 LIVRE (MG/L) Inferior a 13 SO2 TOTAL (MG/L) Inferior a 27

AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0,5 MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9922

PRODUÇÃO 2000 garrafas

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