

Tinto 2021 – Antonio Madeira – Dão Serra da Estrela



2021 foi um ano marcado pelas chuvas intensas do mês de setembro, na época de vindimas. Os vinhos de 2021, conseguiram ter uma maturação fenólica longa e completa, com um grau alcoólico moderado.

O Tinto 2021 vem de um conjunto de várias vinhas, umas mais antigas e outras mais novas, com dezenas de castas autóctones misturadas, sendo as castas mais presentes as Alfrocheiro, Baga e Jaen.

Trata-se de um vinho de sede com alguma profundidade, que ilustra a filosofia da casa. Um vinho salivante, para beber uns bons copos com os amigos.

VINIFICAÇÃO

A filosofia de vinificação está 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, em dornas.

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

Depois de prensado, o vinho passou para cubas inox e barricas usadas de carvalho francês, onde realizou a fermentação maloláctica até a primavera seguinte e estagiou durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

Nariz complexo, ervas aromáticas, granito, frutas frescas, notas florais, especiarias... Vinho de sede, salivante, saboroso, com belo final fresco e granítico.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHA Diversas vinhas

IDADE DAS CEPAS de 20 anos a 50/70 anos

ALTURA DO MAR 500m

CASTAS Principalmente Alfrocheiro, Baga, Jaen e mistura de dezenas de castas autóctones.

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot

PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2021 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indígenas, lagares com temperatura controlada

MALOLACTICA Inox e barricas usadas

ESTAGIO 16 meses em barricas usadas de carvalho francês

ENGARRAFADO Janeiro 2023

ALCOOL (%) 12,6 PH 3,65 ACIDEZ TOTAL (G/L) 5.60 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,65

SO2 LIVRE (MG/L) 15 SO2 TOTAL (MG/L) 44

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

PRODUÇÃO 11.000 garrafas

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