

Vinhas Velhas 2018 – Tinto - Antonio Madeira - Dão Serra da Estrela



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.

Este tinto Vinhas Velhas 2018 resulta da combinação das diversas pequenas parcelas de vinhas velhas cultivadas pelo Antonio com dedicação. Este vinho bandeira ilustra bem a filosofia da casa com este vinho intenso de sabor, profundo, mineral, fresco e com uma salinidade salivante. Um vinho de gastronomia, para a mesa, em que apetece sempre mais um copo.

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 o sulfuroso.

As diferentes parcelas foram vinificadas e estagiadas separadamente, num trabalho de compreensão da expressão de cada local.

A fermentação alcoólica realizou-se naturalmente com as leveduras indígenas, em dornas abertas. Procurou-se pouca extração, trabalhando-se por « infusão » na procura da elegância e finesse característica da região.

Depois, o vinho passou para barricas usadas de carvalho francês, onde realizou a fermentação maloláctica até a primavera seguinte e estagiou durante 18 meses. Seguiram-se mais 6 meses de estagio e harmonização do lote em inox.

O engarrafamento foi realizado em Dezembro 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 tempo dos nossos avós.

Cor relativamente aberta. Nariz puro, complexo, granito envolto de fruta de caroço, pêssego, cereja, ameixa, sensações de ervas aromáticas, flores e pinhal. Grande equilíbrio e frescura numa boca fluida, cristalina, muito pura e saborosa. Taninos finos e macios. Final mineral muito longo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

VINHA Cerca de vinte parcelas de vinhas velhas IDADE DAS CEPAS 50 a 100 anos

CASTAS Field blend de castas autóctones composto a 75% por Baga, Jaen e Tinta Amarela. Nos restantes 25% entram mais de 20 castas antigas, algumas delas esquecidas e em vias de extinção: Marufo, Tinta Pinheira, Negro Mouro, Tinta Carvalha, Bastardo, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e muitas outras.

ALTURA DO MAR 500/600m CONDUCÃO DAS VINHAS Guyot

PERIODO DE VINDIMA Fim de Setembro/Início de Outubro 2018 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indígenas, dornas/lagares abertos, com temperatura controlada

MALOLACTICA Barricas usadas

ESTAGIO 18 meses em barricas usadas de carvalho francês de vários tamanhos (600, 500, 400 e 225 L), seguidos de mais 6 meses em inox

ENGARRAFADO Dezembro 2020

ALCOOL (%) 14,2 PH 3,70 ACIDEZ TOTAL (G/L) 6,22 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,74

SO2 LIVRE (MG/L) 13 SO2 TOTAL (MG/L) 39 AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0,5

MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9917

PRODUÇÃO 4400 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cordeiro, carnes brancas e bacalhau