**Branco 2021 – Dão Serra da Estrela - António Madeira**



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 mais baixo do que o habitual.

Este branco 2021 provem de diversas vinhas de parceiros a quem o António compra as uvas.

Algumas vinhas são jovens (20/30 anos) e outras mais velhas (60/70 anos).

Encontramos nestas vinhas uma grande diversidade de castas autóctones, onde se destacam as castas Encruzado, Bical, Malvasia Fina e Cerceal.

**VINIFICACÃO**

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

Vinificação sem recurso a enzimas ou produtos enológicos, a não ser doses muito baixas de sulfitos.

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

Estágio de 11 meses 50% em barricas (carvalho francês) e 50% em inox. O lote final prolongou o estágio mais 4 meses em inox.

Engarrafamento em novembro de 2022, sem colagem e sem filtração, para 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. Profundo, muito caracter, fruta pura, notas florais, granito molhado. Fresco, tenso, elegante e encorpado, boca salina a pedir mais um copo. Final saboroso, longo e intenso a granito molhado.

**INFORMACÃO TECNICA**

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

VINHA Diversas IDADE DAS CEPAS 20 a 70 anos

CASTAS Mais de 20 castas autóctones, com destaque para as Bical, Encruzado, Malvasia Fina e Cerceal.

ALTURA DO MAR 500 m CONDUCÃO DAS VINHAS Guyot

PERIODO DE VINDIMA Setembro 2021 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTACÃO Leveduras indígenas, em barricas de 225L e inox

MALOLACTICA Realizada

ESTAGIO Estágio a 50% em barricas de 225L (carvalho francês) e 50% em inox durante 11 meses. O lote final prolongou o estágio mais 4 meses em inox.

ENGARRAFADO Novembro 2022 sem colagem e sem filtração

ALCOOL (%) 12,2 PH 3,33 ACIDEZ TOTAL (G/L) 5,66 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,51

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

AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 1,2 MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9894

PRODUCÃO 8000 garrafas

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