

# Vinha Negrosa tinto 2018

## D.O.C. Dão

A Vinha Negrosa, situa-se em Vila Nova de Tazem, sub-região da Serra da Estrela, dá origem a este tinto, composto por Jaen (50%) e Alfrocheiro (50%). Estas são as castas que melhor demonstram e espelham o terroir onde está esta vinha. As principais características são a altitude - 470 a 500 metros, a composição do solo - granito e areia de granito, e a idade das vinhas - cerca de 30 anos.

2018 foi o primeiro ano de produção de vinhos da Textura Wines. Um ano marcado por temperaturas altas no início de agosto, no entanto após uma primavera chuvosa que garantiu uma disponibilidade de água no solo elevada e uma produção de uvas da qualidade desejada. Sendo um ano mais quente, os vinhos tintos tendem a apresentar um carácter mais rústico e com elevado potencial de envelhecimento em garrafa.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Variedades</b>     | Jaen (50%) e Alfrocheiro (50%)  |
| <b>Vinha</b>          | 30 anos a 470-500 metros de altitude em solos de granito  |
| <b>Vinificação</b>    | Fermentações separadas por estados de maturação distintos entre estas duas castas. 40% de cacho inteiro e macerações de pelo menos 15 dias. Estágio em tonel de carvalho francês por 16 meses.  |
| <b>Análises</b>       | Álcool 13,00 % vol.   AT: 5,96 g/L   AV: 1,06 g/L   pH 3,55   Açúcares residuais 0,60 g/L   Sulfuroso Total 74 mg/L   |
| <b>Notas de Prova</b> | Aromas com carácter frutado, a ginja, e algumas notas de especiaria principalmente pelo envelhecimento em madeira. Elegante na boca com elevada sensação de frescura e grande complexidade e concentração. Tem enorme potencial para envelhecer em garrafa. |
| <b>Engarrafamento</b> | Abril 2020 – 1750 garrafas de 750 mL  |
| <b>Enologia</b>       | Luis Seabra e Mariana Salvador  |





