



TEXTURA WINES

ENCOBERTA Tinto 2018

D.O.C. DÃO

Encoberta é o nome de uma pequena localidade em Penalva do Castelo (sub-região de Castendo), onde em 2018 com uvas próprias, Jaen (50%), Alfrocheiro (25%), Tinta Roriz (15%) e Touriga Nacional (10%), fizemos este vinho. Vinhas com 28 anos a 500 m de altitude com solos de quartzo e argila estão em conversão para certificação orgânica desde 2020.

A vindima manual foi de 21 a 23 de setembro num ano marcado por altas temperaturas no início de agosto, embora tenha ocorrido após uma primavera chuvosa garantindo maior disponibilidade de água no solo e a produção de uvas com a qualidade desejada.

O vinho tinto “Encoberta” 2018 foi fermentado com leveduras indígenas apenas em balseiros de 5000 L de carvalho francês, com 4 anos, e 35% de cacho inteiro seguido de 30 dias de cuvaison. Estagiou 15 meses em balseiro e tonel de carvalho francês. Estabilizado naturalmente.

Notas de prova

É um tinto muito característico do Dão, de Penalva do Castelo. Um pouco mais frutado, mais denso e com mais textura que os vinhos da Serra da Estrela, fruta preta e notas de especiarias também na boca. Seco, algum carácter terroso, e final ligeiramente tânico.

Outras notas

Rendimento das vinhas 6 ton/hectare

Engarrafado junho 2020

Produção Garrafas 9820 (0,75 L) | 204 (1,5 L)

Temperatura de serviço 16°C

Análises Álcool 13,5% vol. | Acidez total: 5,32 g/L | Acidez volátil: 0,65 g/L | pH: 3,83 |

Açúcares residuais: 0,6 g/L

Enólogo Luís Seabra



Uma composição de solo, com quartzo e argila, distinta das nossas outras vinhas de Vila Nova de Tazem com granito, torna este vinho um pouco mais frutado, denso e com textura, sem perder a frescura e a mineralidade. Um verdadeiro blend do Dão que reflete a sua origem.

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Rubi intenso. Aqui temos uma expressão diferente, estamos na sub-região de Castendo, e a fruta é um pouco mais negra, ainda que sóbria, e em desenvolvimento. A textura no palato também é mais densa, rica, mas sem perder o fio condutor da frescura e mineralidade. Um vinho que evoluirá por muitos anos, ainda que seja muito prazenteiro nesta fase. (GC)

17,5
/20