



TEXTURA WINES

PRETEXTO Tinto 2018

D.O.C. DÃO

Pretexto é um vinho tinto português produzido com uvas próprias de diferentes vinhas da região do Dão. Em 2018, estas uvas vieram 90% de Penalva do Castelo (Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz) de vinhas a 550-620 metros de altitude em solos de quartzo e argila e, 10% de Vila Nova de Tazem (Touriga Nacional) de vinhas em solos de granito e a 480-550 metros de altitude. Todas estas parcelas de vinha estão atualmente em conversão para certificação orgânica.

A vindima em Penalva do Castelo decorreu a 22, 23 e 30 de novembro e, em Vila Nova de Tazem, a Touriga Nacional foi a 1 de outubro. O ano de 2018 foi relativamente fresco, apesar do verão de ter sido marcado por uma vaga de temperaturas elevadas em agosto. Com bastante chuva durante a Primavera manteve-se, desta forma, uma maior disponibilidade hídrica no solo, fulcral para o equilíbrio térmico, garantindo a produção de uvas de qualidade pretendida.

Pretexto tinto 2018 foi fermentado em tanques de inox com 30% de cacho inteiro, seguido de cuvaison de 30 dias. As castas Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz foram co-fermentadas, assim como Jaen e Touriga Nacional. O lote final envelheceu em balseiros de carvalho francês (5000 L) e barricas durante 11 meses. Estabilizado naturalmente.

Notas de prova

Com aromas delicados e carácter vivo de fruta vermelha, sendo a mais evidente a cereja. A boca acompanha na fruta aliada a boa acidez, algumas notas carbónicas e um perfil mentolado e balsâmico. Taninos suaves, agradável herbáceo do uso de cacho inteiro e bom comprimento no final de boca. É um vinho elegante com a frescura típica do Dão.

Outras notas

Rendimento da Vinha 6 ton/hectare

Engarrafamento Abril 2020

Produção Garrafas 9840 (0,75 L) | 100 (1,5 L)

Temperatura de serviço 16°C

Análises Álcool 13,6 % vol. | Acidez total: 5,24 g/L | Acidez volátil: 0,63 g/L | pH: 3,77

| Açúcares redutores: 0,6 g/L

Enólogo Luís Seabra



“..é a fruta que brilha e domina este vinho, com uma nota floral delicada e uma frescura perfeita...” (JH-Jancis Robison 2020)

 JancisRobinson.com	Mid, lively cherry red. Such an inviting aroma that is all zippy red fruit, more raspberry than strawberry and a just a touch of stemmy freshness and herbs from the 30% of whole bunches. A stony edge and very little sign of the oak on the nose. You can taste the oak on the palate but it's as much in the texture (smooth and rounded tannins) as in the flavour (sweet spice). But it's the fruit that shines and dominates this wine as well as a delicate floral note and just-right freshness. Chalky, chewy at the very end. Moreish and needs food at the moment. Best served slightly cool. (JH)	16 /20
 REVISTA DE VINHOS A ESSENCIA DO VINHO	Rubi de média intensidade, vivaz. Um apetitoso Dão que remete para os excelentes crus graníticos de Beaujolais, mas com a tipicidade local. Frutas vermelhas silvestres e frutos negros crocantes, além de uma agradável nota vegetal do engajo, convidam para uma boca pulsante, irresistível, um vinho “gluglu” de grande versatilidade à mesa. (GC)	16,5 /20