



TEXTURA WINES

PRETEXTO Branco 2020

D.O.C. DÃO

Pretexto Branco é um blend de uvas tradicionais do Dão de vinhas de altitude e solos graníticos. As uvas que compõem este lote são 45% Encruzado 45% Bical, e outros 10% entre Gouveio, Malvasia Fina e Cerceal Branco.

A vindima decorreu a 28 e 29 de agosto, em Vila Nova de Tazem. No ano de 2020 o inverno foi generoso na chuva, com um fevereiro quente que antecipou o abrolhamento da vinha. Uma primavera marcada por algumas geadas acabou por reduzir a quantidade de uva à vindima. O verão foi no geral fresco mas marcado por duas semanas com dias e noites muito quentes. Por isto e para garantir frescura, antecipou-se a vindima em cerca de 15 dias e acelerou-se a apanha. Em média o rendimento baixou e no geral os vinhos têm um perfil menos frutado mas igualmente frescos e elegantes.

Pretexto branco 2020 foi decantado estaticamente e fermentado naturalmente em cubas de inox e de cimento. Seguiu-se um estágio sobre borras nos mesmos depósitos e apenas 10% em barrica nova de carvalho francês.

Notas de prova

Aromas delicados associados ao caracter de fruta branca da região como a maçã bravo de esmolfe. Notas minerais respeitando os solos de granito que o originam. A boca acompanha a fruta no seu lado mais cítrico, aliada a uma boa frescura. Muito agradável, com alguma cremosidade e final bastante seco, salino e longo. É um blend que fala pelas vinhas e solos que o originam.

Outras notas

Rendimento da Vinha 6 ton/hectare

Engarrafamento Março 2021

Produção Garrafas 10100 (0,75 L)

Temperatura de serviço 14°C

Análises Álcool 12,5 % vol. | Acidez total: 5,46 g/L | Acidez volátil: 0,44 g/L | pH: 3,00

| Açúcares redutores: 0,6 g/L

Enólogo Luís Seabra e Mariana Salvador



Fermenta naturalmente e estagia nos mesmos depósitos de cimento e inox. É um blend que fala pelas vinhas e solos que o originam.

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Limão brilhante. Frescura e mineralidade já no primeiro impacto. A expressão de fruta é muito pura, notas mais verdes da lima, tons tropicais de ananás e banana. Boca cheia de frescura aliada a um toque salino de granito. Revela ainda untuosidade e persistência. Um belo branco que não precisa de nenhum Pretexto para ser disfrutado já. GC

17,0
/20