



TEXTURA WINES

PRETEXTO Palhete 2020

D.O.C. DÃO

Pretexto Palhete surge pela co-fermentação de uvas brancas e tintas tradicionais do Dão. O lote é composto por 70% de Jaen e Alfrocheiro e 30% de Encruzado e Bical de vinhas de altitude e solos graníticos.

A vindima manual decorreu a 3 de setembro, 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 Palhete 2020 foi fermentado numa talha de barro de 1500 kg com uma parte de cacho inteiro e macerou durante 20 dias. Seguiu diretamente para barricas usadas de carvalho francês e estagiou durante 11 meses.

NOTAS DE PROVA

Aromas delicados associados a um carácter mais especiado, com fruta discreta e algum verde associado ao uso de engaço. Cor intensa e boca com nervo e acidez, fazem deste palhete um vinho gastronómico, mas muito agradável servido a uma temperatura mais baixa. É um blend descontraído que combina as melhores castas tintas e brancas da região.

Outras notas

Rendimento da Vinha 6 ton/hectare

Engarrafamento Dezembro 2021

Produção Garrafas 900 (0,75 L)

Temperatura de serviço 14°C

Análises Álcool 13 % vol. | Acidez total: 5,24 g/L | Acidez volátil: 0,56 g/L | pH: 3,60 |

Açúcares redutores: 0,6 g/L

Enólogos Luís Seabra e Mariana Salvador



Fermenta naturalmente em talhas antigas e estagia em barricas usadas durante 11 meses. É um blend descontraído que combina as melhores castas tintas e brancas da região.