



TEXTURA WINES

TEXTURA DA ESTRELA Branco 2018

D.O.C. DÃO

Textura da Estrela Branco 2018, é um vinho produzido com as nossas uvas de três parcelas em Vila Nova de Tázem na sub-região da Serra da Estrela. É, em 2018, um blend de Encruzado (60%), Bical (25%) e Cerceal-Branco (15%). São vinhas de solos graníticos com 25 e 60 anos, cultivadas de forma sustentável e sem uso de herbicidas. Estas vinhas encontram-se em conversão para produção biológica desde 2020.

A vindima manual foi a dias 13 e 14 de setembro, num 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, apesar dos baixos rendimentos por hectare.

Depois do desengace e prensagem, o mosto de lágrima é decantado estaticamente durante 48 horas. A fermentação ocorre em foudres de 2500 L (60%), barricas de carvalho francês de 500 litros (30%) e em inox (10%). O vinho estagia 11 meses “sur lie” sem batonnage seguido de mais 10 meses em inox. Estabilizado naturalmente, pode apresentar turvação ou depósito.

Notas de prova

É um vinho branco elegante, com aromas delicados de frutos cítricos e fruta branca de caroço. Na boca, tem acidez e mineralidade marcantes e uma textura da fermentação em madeira, bem integrada.

Outras notas

Rendimento da vinha 4 ton/hectare

Engarrafamento Junho 2020

Produção Garrafas 4140 (0,75 L) | 100 (1,5L)

Temperatura de serviço 14°C

Análises Álcool 13,0 % vol. | Acidez total: 6,59 g/L | Acidez volátil: 0,31 g/L | pH: 3,34

| Açúcares residuais: 1,0 g/L

Enólogo Luís Seabra



Este é um vinho branco de baixa intervenção em que a fermentação e envelhecimento ocorrem em sequência, sem controlo de temperatura e sem fermentação maloláctica. É portanto, elaborado de forma mais redutora.

 JancisRobinson.com	Complex aroma from a complex mix of varieties, combined with what appears to be slightly reductive winemaking and an influential site. There's a cedar note, a hint of creamy lees and oak spice, plus a smoky/toasty reductive quality from the winemaking. The fruit is ripe but not sweet, citrus and yellow plum, zesty grapefruit. The oak is noticeable, subtle, well integrated and attractive. On the palate, crisp, mouth-watering acidity giving piercing freshness, which is balanced by the depth of ripe, zesty fruit and the cedary notes from both Encruzado and the barrels. A little more oaky on the palate but not at all overpowered by it. Deep and long. Very youthful and should age well for further complexity. Gently chewy lees texture on the finish. (JH)	16,5+ /20
 REVISTA DE VINHOS A ESSÊNCIA DO VINHO	Limão intenso e brilhante. O nariz revela fruta citrina de clima mais fresco, acenos de flores da montanha, resina, mas todo o conjunto é extremamente puro e mineral, e a madeira confere apenas textura. A boca impressiona pela sua belíssima tensão, acidez e sapidez mineral. Longo final citrino. (GC)	17,5 /20