

VINEADOURO

Clarete



Pretende ser um tributo à viticultura e enologia antigas, em que as castas - tintas, brancas e rosadas - eram plantadas, vindimadas e vinificadas em conjunto.

Evoca aromas e sabores medievais, que ainda perduram em algumas aldeias do Douro Superior, como a de Numão.

VINHA

Parcela do Catapereiro, com uma área de 1,02 ha, altitude de 450 m, plantada em 1980, com mistura de castas tintas e brancas.

CASTAS

Síria, Rabigato, Bastardo, Rufete, Casculho e Marufo.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Uvas desengaçadas, fermentação em cuba de inox com leveduras espontâneas, sem controlo de temperatura e com uma dose mínima de sulfuroso. Clarificação natural, estágio em cuba de inox e filtração ligeira antes do engarrafamento em outubro de 2021.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13 % (v/v)

Acidez Total - 5,9 g/L (ác. tartárico)

Acidez volátil - 0,4 g/L (ác. acético)

pH - 3,34

Açúcares totais - 1,2 g/L

NOTAS DE PROVA

Vinho clarete que sabe mais do que cheira, com um aroma atraente pela frescura e vivacidade, de sabor intenso, onde sobressaem a acidez firme, um volume de boca médio, e uma adstringência quanto baste para conferir uma elegância surpreendente ao conjunto.

APTIDÃO

Pronto a beber, mas melhorará com o tempo de garrafa. Longevidade previsível de 8 a 10 anos, se adequadamente armazenado.

VINEADOURO

Clarete



SERVIÇO

Servir a 12 °C. Os antigos deliciavam-se com este tipo de vinho à merenda, a acompanhar fatias de presunto, queijo Terrincho de meia cura ou petinga e jaquinzinhos fritos com broa. Vale a pena experimentar, de preferência num piquenique à beira do Douro.

ANO CLIMÁTICO

Um ano com muita chuva até maio. Entre maio e setembro foi muito quente e seco, o que acelerou a maturação das uvas para uma semana mais cedo do que é habitual. Não houve ataques significativos de fungos da vinha, mas as geadas tardias afetaram o volume de produção. A chuva apareceu nos primeiros dias de setembro, mas sem prejudicar o grau ou a sanidade das uvas. A vindima decorreu com bom tempo e calor, proporcionando uma boa colheita.

O NOSSO PORTFÓLIO

Com origem em vinhas muito antigas, algumas já centenárias, os nossos vinhos são elaborados segundo uma viticultura sustentável, com respeito pela Natureza, e seguindo uma enologia minimalista que respeita o sentido de lugar, a história e a herança dos antepassados. Produzimos ainda azeite, extraído de azeitonas provenientes dos nossos olivais onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas.



BREVEMENTE
ONLINE