

VINEADOURO

Vinhas Antigas Branco



Um branco a evocar aromas e sabores antigos, que pretende reverenciar a vinha de onde vieram as uvas e homenagear os familiares que a plantaram, há mais de cem anos.

VINHA

Área de 0,65 ha, altitude de 450 m, plantação original em socalcos, com mistura de castas brancas e tintas, podadas maioritariamente em taça. São feitas retanchas sempre que necessário.

CASTAS

Síria, Folgazão, Gouveio, Trincadeira Branca, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Rabigato e Carrega Branco de uma única parcela de vinha, chamada "Coitadinha".

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 - 6,1 g/L (ác. tartárico)
Acidez volátil - 0,4 g/L (ác. acético)
pH - 3,2
Açúcares totais - <1,2 g/L

NOTAS DE PROVA

Vinho que sabe mais do que cheira, com aroma discreto e um sabor surpreendentemente intenso, persistente, marcado pela frescura ácida e uma textura sedosa.

APTIDÃO

Pronto a beber, mas melhorará muito com o tempo de garrafa. Longevidade superior a 10 anos se bem armazenado.

VINEADOURO

Vinhas Antigas Branco



SERVIÇO

Servir a 10 °C. É um vinho gastronómico, especialmente adequado para pratos ricos de bacalhau, peixes no forno, estufados de coelho ou aves e queijos de massa mole ou de meia-cura. Em ocasiões de contemplação, disfrute-o apenas com umas amêndoas levemente torradas e uma boa música clássica.

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