



VIOSINHO RESERVA • DOP DOURO

PRODUÇÃO

428

GARRAFAS

2021

CONCEITO

Casta autóctone duriense, com pouca representatividade, mas com capacidade de ombrear com grandes castas brancas a nível mundial. Procuramos enobrecer o Viosinho, mostrando a seu potencial de evolução a “solo”.

VITIVINICULTURA

As vinhas são tratadas segundo as melhores práticas de agricultura, sustentável e amiga do ambiente. Os 3 vetores da sustentabilidade são potenciados com a utilização das melhores técnicas para trabalhar o solo e as plantas, com o zelo ambiental, social e económico, sempre presente na tomada de decisões. A biodiversidade e o equilíbrio ambiental são fomentados através da manutenção de enrelvamentos em detrimento da utilização de herbicidas. Corredores de biodiversidade com base em estruturas arbustivas, usadas como abrigos naturais de espécies auxiliares, são potenciados para favorecer o combate a pragas, em detrimento da utilização de inseticidas.

ESTÁGIO

Após fermentação o vinho estagiou 100% em barricas de carvalho francês novas e usadas até ao engarrafamento. Durante parte do processo de estágio, foi efetuada uma bêttonnage semanal, aportando ao vinho mais estrutura e complexidade. ¶ O engarrafamento ocorreu 8 meses após a vindima.

VINDIMA

A colheita decorreu no início de setembro. Um setembro fresco, com maturações lentas, preservando a acidez e a componente aromática das uvas. Ao romper do dia, as uvas foram desengaçadas e prensadas rapidamente, logo que chegadas à adega, mantendo-se frescas e íntegras até ao esmagamento. Para produzir um vinho mais delicado e aromático foi utilizado apenas o mosto de prensa, mantendo a essência da casta Viosinho. ¶ A fermentação decorreu 60% em cuba de inox e 40% em barrica nova de carvalho francês, com temperatura controlada, durante cerca de um mês.

VINHA

As uvas da casta Viosinho são provenientes de uma vinha de com cerca de 35 anos, com orientação norte-sul, situada na freguesia de Mateus, Vila Real. As vinhas encontram-se a uma altitude de 450 metros e têm uma densidade de plantação de 5500 plantas por hectare.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido fresco a uma temperatura entre os 10-12 °C ¶ Acompanha bem todo o tipo de mariscos, pratos de peixe, bem como carnes brancas. ¶ Excelente com um bom bacalhau na brasa!



TERROIR

O clima que caracteriza Mateus é considerado do tipo Mediterrânico, com grande influência das duas cadeias montanhosas que se vislumbram na linha do horizonte e que protegem o vale de Vila Real. A oeste a serra do Marão, que protege das brisas do oceano atlântico e a norte a serra do Alvão, que resguarda dos ventos frios e chuvosos. ¶ O solo é predominantemente xistoso, de textura franco-argilosa, com boa capacidade de retenção de água e de fornecimento de nutrientes à planta. Estas características, aliadas à altitude (450 m), evidenciam vinhos brancos frescos e aromáticos de excelente qualidade, quer para consumo enquanto jovens, quer com alguns anos de envelhecimento.

IDADE DA VINHA 35 ANOS

ORIENTAÇÃO NORTE – SUL

SISTEMATIZAÇÃO VINHA AO ALTO

DURAÇÃO VINIFICAÇÃO 5 SEMANAS

TEMPERATURA VINIFICAÇÃO 14°C

TIPO DE ESTÁGIO 100% EM BARRICA

TEMPO DE ESTÁGIO 8 MESES

TIPO DE BARRICA 50% BARRICA USADA E O

RESTANTE EM BARRICA NOVA DE 225

LITROS DE CARVALHO FRANCÊS

DATA ENCHIMENTO 01/07/22

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

CAPACIDADE

750 ML

ÁLCOOL

13,5%

ACIDEZ

6,2 G/L

VINDIMA

20/09/2021

CASTA

VIOSINHO

REGIÃO

DOURO · CIMA CORGO

Esmagamento e desengace total com fermentação 50% em barrica usada e o restante em barrica nova de 225 litros de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão. Aroma floral e cítrico, com notas de flor de laranjeira e cedro. Sabor cítrico e mineral com nuances de baunilha dada pelo estagio em madeira. Muito elegante e redondo na boca com final fresco e prologado.