

CLUBE NOSSO



SAUVIGNON GRANDE RESERVA • VINHO REGIONAL DURIENSE

PRODUÇÃO **650**

GARRAFAS

2021

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.

IDADE DA VINHA 30 ANOS

EXPOSIÇÃO NORTE – SUL

SISTEMATIZAÇÃO VINHA AO ALTO

DURAÇÃO VINIFICAÇÃO 16 DIAS

TEMPERATURA VINIFICAÇÃO 14°C

TIPO DE ESTÁGIO 100% EM BARRICA

TEMPO DE ESTÁGIO 11 MESES

TIPO DE BARRICA BARRICA USADA DE 225 LTS DE CARVALHO FRANCÊS

DATA ENCHIMENTO 07/09/22



CONCEITO

A casta Sauvignon Blanc é das mais importantes a nível mundial e também é das que podemos encontrar em todo o mundo em diferentes estilos e abordagens enológicas. Com essa inspiração pretendemos todos os anos ter diferentes abordagens às uvas da mesma vinha em anos diferentes. ¶ Este ano pretendemos produzir um Sauvignon Grande Reserva com fermentação e estágio em madeira por forma a mostrar que a casta pode produzir grandes vinhos de guarda mantendo a sua pureza aromática.

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.

Esmagamento e desengace total com 60% do mosto fermentado em barrica nova e o restante em usada de 225 litros de carvalho francês.

VINHA

Estas uvas da casta Sauvignon Blanc, são provenientes de uma vinha ao alto com orientação norte-sul, situada na freguesia de Mateus, Vila Real. A vinha encontra-se a uma altitude de 450 metros e tem uma densidade de plantação de 5500 plantas por hectare.

VINDIMA

A colheita decorreu na primeira semana de setembro, uma semana 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 chegaram à adega, mantendo-se frescas e integras até ao esmagamento. Para produzir um vinho mais delicado e aromático foi utilizado apenas o mosto de prensa, mantendo a essência da casta Sauvignon Blanc. ¶ A fermentação decorreu 100% em barrica nova de carvalho francês, com temperatura controlada, durante cerca de 6 semanas.

CAPACIDADE

750 ML

ÁLCOOL

13%

ACIDEZ

5,9 G/L

VINDIMA

29/09/2021

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 bâtonnage semanal, aportando ao vinho mais estrutura e complexidade. ¶ O engarrafamento ocorreu 11 meses após a vindima.

CASTA

SAUVIGNON BLANC

REGIÃO

DOURO · CIMA CORGO

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-palha. Aroma exuberante resultante da fusão harmoniosa de notas tropicais de ananás, toranja e goiaba com notas mais maduras, como de pêsego ou mesmo de marmelo que harmonizam com apontamentos herbáceos de espargos e de erva cortada. Ligeiro apontamento de aromas de cedro conferidas pela barrica. Na boca, confirma-se toda a fruta da casta com a surpreendente ligação da madeira, onde estagiou. Final de boca longo, com grande persistência e complexidade.

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

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, grelhados ou cozinhados no forno.