

Vinha Celta

BICAL



2021
SAFRA

677
GARRAFAS
NUMERADAS

REGIÃO: Dão - Sub-região de Terras de Senhorim - Carregal do Sal (Oliveira do Conde).

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Dão D.O.P.

VINHA: Vinha Celta de 5ha, plantas com até 50 anos.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Bical (ou Borrado das Moscas).

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,2° GL

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS/GEOGRÁFICAS: O clima do Dão é continental moderado, nitidamente marcado pelas cadeias montanhosas que a circundam e que a protegem da influência atlântica. Temperatura média anual: 14°C - 16°C, temperatura média no Verão: 18°C - 20°C, amplitude térmica diária máxima no verão: 20°C. O Domínio do Açor goza da frescura e continentalidade do Dão, mas ao mesmo tempo o seu mesoclima é mais seco e menos marginal que na Serra da Estrela. As uvas amadurecem lentamente e com imenso equilíbrio entre açúcares e ácidos, e uma carga altíssima de precursores aromáticos.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Granítico. Muito bem composto entre solo e pedra, mais precisamente entre o limo ou "silt" típico dos solos graníticos, com as alteritas ou rochas degradadas pelos processos químicos e físicos do intemperismo, além do quartzo e da rocha-mãe granito. Predomina em todo o vinhedo do Domínio do Açor uma alterita de nível 5.

CONSULTOR DE TERROIR: Pedro Parra.

VITICULTURA: Em conversão para o biológico e para o biodinâmico em algumas parcelas.

ENOLOGIA: Desengace total com esmagamento das uvas em prensa pneumática, decantação natural e estática, seguido de fermentação com leveduras indígenas em barricas, à temperatura de aproximadamente 18-22°C. Estágio sobre as lias finas em meio redutor, sem adição de sulfitos. Maloláctica completa. Baixa adição de sulfitos antes do engarramento (82mg/l de dióxido de enxofre total). Decantação natural, o vinho não foi clarificado ou filtrado, e pode apresentar depósito.

ENÓLOGO CONSULTOR: Luís Lopes

ENÓLOGO RESIDENTE: João Costa

ESTÁGIO: 11 meses em barricas (02 barricas usadas para vinificação de Chenin Blanc em Saumur, de 2014, carvalho francês).

ESTIMATIVA DE GUARDA: 15 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Limão na cor. Um nariz fascinante e "savoury", mineral, com fruta de pomar, impressões mais cremosas de lias e um sopro de madeira exótica. Entra na boca com grande concentração, tensão, e um fabuloso equilíbrio entre a acidez elétrica, sapidez de granito e untuosidade. Final longo, de raça.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Bacalhau com natas, caril de gambas, arroz de lavagante, vieiras gratinadas, moqueca baiana.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12°C