

## BRANCO



2021  
SAFRA

3.550  
GARRAFAS  
NUMERADAS

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

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Dão D.O.P.

**VINHA:** Encruzado da vinha Romana (2,9ha, plantas com 20 anos), Encruzado da vinha Nascente (1ha, plantas com 33 anos), Cerceal-Branco e Malvasia-Fina (7,3ha, plantas com 33 anos).

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 26% Encruzado, 74% Cerceal-Branco e Malvasia-Fina.

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13,4° 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, maceração a frio e decantação a frio por 24 horas, seguido de fermentação com leveduras indígenas em barricas para parte do Encruzado (20%) e inox (80%), à temperatura de aproximadamente 16°C. Estágio sobre as lias finas por 11 meses. Maloláctica completa. Baixa adição de sulfitos antes do engarramento (64mg/l de dióxido de enxofre total). Decantação natural e leve filtração.

**ENÓLOGO CONSULTOR:** Luís Lopes

**ENÓLOGO RESIDENTE:** João Costa

**ESTÁGIO:** 11 meses em barricas para 20% do lote final (01 barrica nova de 500L e 01 de 225L usada de 2014, carvalho francês).

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 10 anos.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Limão intenso na cor. Complexo no olfato, com frutas de pomar, citrinos, ervas tónicas, frutos secos tostados e um toque de madeira de muita classe. Tenso e sávido na boca, com bela estrutura, frescura e mineralidade. Final persistente e complexo.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Rodovalho grelhado, arroz de polvo, coelho no forno, casquinha de siri, bobó de camarão, queijo da Serra da Estrela amanteigado.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 10-12°C