

ENCRUZADO



2021
SAFRA

1.364
GARRAFAS
NUMERADAS

152
PRODUÇÃO
(EM MAGNUMS)

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

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Dão D.O.P.

VINHA: Encruzado da vinha Nascente (6,4ha), plantas com 33 anos.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Encruzado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,8° 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: Desengaço total e esmagamento em prensa pneumática, seguido de decantação e fermentação com leveduras indígenas em barricas, à temperatura entre 18-22°C. Estágio sobre as lias finas por 11 meses em abiente redutor sem adição de sulfitos. Maloláctica completa. Baixa adição de sulfitos antes do engarramento (56mg/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 (03 barricas novas de 500L, duas de carvalho francês e uma de carvalho austríaco/alemão, e 1 barrica de 225L usada de 2014 de carvalho francês).

ESTIMATIVA DE GUARDA: 20 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Limão intenso na cor. Um grande Encruzado do Dão, notavelmente complexo, com camadas de frutas amarelas e citrinas, ervas, flores silvestres e um toque de resina e amêndoas, tudo emoldurado por uma madeira nobre, sofisticada, e pincelado com um delicado esfumaçado de redução. Na boca é volumoso, mas firme e muito longo, com a fruta alicerçada em marcante mineralidade granítica.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Arroz de carabineiro, vitela assada à moda de Lafões, secretos de porco na brasa, mãozinha de vitela com grãos, costelinha com canjiquinha mineira, frango caipira com quiabo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12°C