

Vinha Celta

JAEN



2021
SAFRA

511
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 1,7ha, plantas com 33 anos.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Jaen.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,3° 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: Esmagamento das uvas em lagar, desengace parcial de 70%, seguido de fermentação em lagar aberto, à temperatura de aproximadamente 20-24 graus. Infusão mais que extração, com a manta trabalhada manualmente, 9 dias de maceração. Nesse ambiente dá-se uma maceração semi-carbónica. Maloláctica em cuba. O vinho de prensa não é incorporado ao lote final. Estágio sobre as lias finas em madeira por 16 meses. Baixa adição de sulfitos antes do engarramento (58mg/l de dióxido de enxofre total).

ENÓLOGO CONSULTOR: Luís Lopes

ENÓLOGO RESIDENTE: João Costa

ESTÁGIO: 11 meses em uma barrica de 400L usada de 2019, carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 7 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Púrpura brilhante. As bagas vermelhas e azuis explodem no olfato, envoltas em pó de granito e especiarias pungentes, num perfil a lembrar um "cru" Morgon. A boca é igualmente vibrante, mineral e de média compleição, dotada de um final persistente e succulento de fruta silvestre.

DIRETRIZES ENOGASTRONÓMICAS: Enchidos da Beira, arroz de entrecosto em vinha d'alhos, moelas refogadas, leitão à pururuca mineiro com feijão tropeiro, frango caipira com ora-pró-nobis.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14-16°C