

Vinha Ruína

CERCEAL - BRANCO



2021
SAFRA

230
MAGNUNS
NUMERADAS

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

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Dão D.O.P.

VINHA: Vinha Ruína de 2,8ha, plantas com 33 anos.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Cerceal-Branco (ou Cercial da Bairrada).

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, seguido de decantação e fermentação com leveduras indígenas em cuba de inox, à temperatura de aproximadamente 18-20°C. Estágio sobre as lias finas por 13 meses. Maloláctica completa. Baixa adição de sulfitos antes do engarramento (51mg/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: 17 meses em cubas de inox.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 7 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Limão de média intensidade. Revela de forma enfática a mineralidade de granito molhado e o lado citrino e de zestes de laranja da casta no nariz. Na boca a estrutura ácido-sápida é mais tubular, e carrega o perfume citrino e de ervas frescas para o final de boca de muito boa persistência.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Peixinhos da horta, pataniscas de bacalhau, amêijoas à Bulhão Pato, bacalhau à lagareiro, moqueca capixaba, cozinha japonesa crua.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12°C