

# Vinha Celta

BICAL



2022  
SAFRA

1.613

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 0,65ha, "grand cru" na classificação de Parra, plantas com até 50 anos.

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

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13° 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 modo biológico em processo de certificação, consultoria de poda e manejo de Marco Simonit.

**ENOLOGIA:** Desengace total e esmagamento seguido de contacto pelicular de 24 horas. Prensagem pneumática, decantação natural e fermentação espontânea em barricas, à temperatura entre 18-22°C. Maloláctica completa. Estágio em barricas sobre as borras finas durante 11 meses, em ambiente redutor. Passagem a limpo e estágio em inox durante 6 meses até ao engarrafamento. Decantação natural, o vinho não foi clarificado ou filtrado, e pode apresentar depósito. (90mg/l de dióxido de enxofre total).

**ENÓLOGO CONSULTOR:** Luís Lopes

**ENÓLOGO RESIDENTE:** João Costa

**ESTÁGIO:** 11 meses em barricas usadas (uma de carvalho francês 500L e duas de carvalho austríaco/alemão de 500L). Posteriormente 6 meses em inox.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 15 anos.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Limão na cor. Um nariz fascinante e "savory", mineral, com fruta de pomar, impressões mais cremosas de lias e um toque sofisticado de madeira e redução. 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

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:** 95 pontos ROBERT PARKER