

Vila Romana

BRANCO

2022
SAFRA

4.267
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 30% (2,5ha, plantas com 20 anos), Encruzado da vinha da Fonte Velha 26% (1,43ha, plantas com 34 anos), Cerceal-Branco e Malvasia-Fina da Vinha da Fonte Velha (1,43ha, plantas com 34 anos).

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 56% Encruzado, 44% Cerceal-Branco e Malvasia-Fina.

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 em prensa pneumática, seguido de decantação natural e fermentação espontânea em ovo de cimento, inox e barricas, à temperatura entre 18-22°C. Maloláctica completa. Estágios nos diferentes recipientes sobre as borras finas durante 11 meses, em ambiente redutor. Passagem a limpo e estágio em inox durante 6 meses até ao engarrafamento. (76mg/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. 30% Encruzado da Vinha Romana em barricas novas (uma de carvalho francês 400 L, uma de carvalho austríaco/alemão de 500 L), 20% Encruzado da Vinha da Ruína em ovo de cimento e 6% em barrica nova, 44% Malvasia-Fina e Cerceal-Branco da Vinha Nascente em inox. Posteriormente 6 meses em inox.

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

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE: 92 pontos ROBERT PARKER