

Vinha Ruína

CERCEAL - BRANCO

2022
SAFRA

240
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 0,27ha, "grand cru" na classificação de Parra, plantas com 34 anos.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Cerceal-Branco.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5° 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 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. Baixa adição de sulfitos antes do engarrafamento (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: 11 meses em barrica usada (uma de carvalho austríaco/alemão de 400 L). Posteriormente 6 meses em 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

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE: 94 pontos ROBERT PARKER