

ENCRUZADO



2022
SAFRA

1.093
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 da Fonte Velha (1,43ha), "grand cru" na classificação de Parra, plantas com 34 anos.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Encruzado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14° 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. (80mg/l de dióxido de enxofre total).

ENÓLOGO CONSULTOR: Luís Lopes

ENÓLOGO RESIDENTE: João Costa

ESTÁGIO: 11 meses em barricas (2 barricas novas: uma de carvalho francês 600L e uma de carvalho austríaco/alemão de 500L). Posteriormente 6 meses em inox.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 20 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Limão intenso na cor. Um grande Encruzado do Dão, notavelmente complexo, com camadas de frutas amarelas e citrinas, ervas, flores silvestres e um toque de resina e amêndoas, tudo emoldurado por uma madeira nobre, sofisticada, e pincelado com um delicado esfumaçado de redução. Na boca é volumoso, mas firme e muito longo, com a fruta alicerçada em marcante mineralidade granítica.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Arroz de carabineiro, Secretos de porco na brasa, Mãozinha de vitela com grãos, Queijo da Serra da Estrela amanteigado, Costelinha com canjiquinha mineira, Frango caipira com quiabo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10-12°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE: 18 pontos JANCIS ROBINSON (apenas 20 vinhos na história do Dão com 18 pts +)