

# Reserva

## TINTO



2021  
SAFRA  
**3.893**  
GARRAFAS  
NUMERADAS

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

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Dão D.O.P.

**VINHA:** Seleção de uvas das castas Alfrocheiro Preto 60% da Vinha Nascente e Touriga Nacional 40% da Vinha Romana.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 60% Alfrocheiro Preto e 40% Touriga Nacional.

**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 sem esmagamento, seguido de maceração pelicular a frio durante 3 dias. Fermentação espontânea em lagar de granito, por infusão, à temperatura entre 20-26°C, durante 7 dias. Prensagem vertical e fermentação maloláctica em inox. Estágio sobre borras finas de 18 meses em barricas (2 das quais novas e de carvalho francês 500L). Passagem a limpo e estágio em inox durante 3 meses até ao engarrafamento. (55mg/l de dióxido de enxofre total).

**ENÓLOGO CONSULTOR:** Luís Lopes

**ENÓLOGO RESIDENTE:** João Costa

**ESTÁGIO:** 18 meses em barricas (2 barricas novas de carvalho francês 500L, e restantes barricas usadas, de carvalho francês e austríaco/alemão de 500L). Posteriormente 3 meses em inox.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 20 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Rubi intenso, reflexos brilhantes. Profundo e complexo, dotado de uma matriz de frutas vermelhas no ponto preciso de maturação, emoldurada por elementos terrosos e minerais, especiarias finas, notas florestais e balsâmicas. Extremamente fino na boca, nota-se a sutileza da extração e a intensidade vibrante de sabor. Taninos de imensa qualidade, a conferir uma textura firme e ao mesmo tempo sedosa ao vinho. Frescura e sapidez persistem no longo final de boca.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Vitela à moda de Lafões, Arroz de feijão com rojões, Arroz de lebre, Vaca Atolada (costela bovina com mandioca), Rabada com agrião e angu.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16-18°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:** 17,5+ pontos JANCIS ROBINSON