

Vila Romana

TINTO

2021
SAFRA



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 diferentes parcelas da propriedade na seguinte composição: 30% Tinta Roriz da Vinha Nascente, 25% Touriga Nacional e Tinta Roriz da Vinha Romana, 15% Touriga Nacional da Vinha Nascente, 30% Touriga Nacional da Vinha Bastarda.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz.

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 sem esmagamento, seguido de maceração pelicular a frio durante 2 dias. Fermentação espontânea em lagar de granito e cubas cimento, por infusão, à temperatura entre 20-28°C, durante aproximadamente 7 a 10 dias. Prensagem vertical e fermentação maloláctica em inox. Estágio sobre borras finas de 18 meses: 50% em barricas usadas de 500 L e 50% em cubas de cimento. Passagem a limpo e estágio em inox durante 3 meses até ao engarrafamento. (72mg/l de dióxido de enxofre total).

ENÓLOGO CONSULTOR: Luís Lopes

ENÓLOGO RESIDENTE: João Costa

ESTÁGIO: 18 meses, 50% dos vinhos em carvalho francês e austríaco/alemão de 400 e 500 L e 50% dos vinhos em cubas de cimento. Posteriormente 3 meses em inox.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi intenso. Nariz guloso e muito típico do Dão, num registo mais clássico. As frutas vermelhas predominam no perfil, e o conjunto é especiado e complexo, com a madeira muito integrada. A boca é média estrutura, suculenta, com taninos muito finos e uma deliciosa sapidez mineral granítica. Final persistente e vivaz.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Cabrito assado à padeiro, Alheiras de caça, Favas com enchidos, Costelinha com canquiquina, Frango caipira com quiabo, Churrasco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE: 92 pontos ROBERT PARKER