



CHARDONNAY ENCRUZADO VINHO REGIONAL DURIENSE

PRODUÇÃO

531

GARRAFAS

750ml



VITIVINICULTURA

As vinhas são tratadas segundo as melhores práticas de agricultura, sustentável e amiga do ambiente. Os 3 vetores da sustentabilidade são potenciados com a utilização das melhores técnicas para trabalhar o solo e as plantas, com o zelo ambiental, social e económico, sempre presente na tomada de decisões. A biodiversidade e o equilíbrio ambiental são fomentados através da manutenção de enrelvamentos em detrimento da utilização de herbicidas. Corredores de biodiversidade com base em estruturas arbustivas, usadas como abrigos naturais de espécies auxiliares, são potenciados para favorecer o combate a pragas, em detrimento da utilização de inseticidas.

VINHA

As uvas da casta Chardonnay são provenientes de uma vinha instalada num sistema de "vinha ao alto" com inclinação de 15%, idade de cerca de 20 anos, situada na freguesia de São Martinho de Anta, concelho de Sabrosa, numa altitude de 550 metros e exposição Noroeste.

VINDIMA

A colheita decorreu na segunda semana de setembro, um mês de dias quentes que aceleraram a maturação das uvas, favorecendo a concentração aromática, sem comprometer o equilíbrio entre os açúcares e a acidez. Ambas as castas foram desengaçadas e prensadas rapidamente, logo que chegadas á adega em caixas de 20 kg, mantendo-se frescas e integras até ao esmagamento. A prensagem foi suave e rápida minimizando as oxidações e preservando a componente aromática, tendo somente sido usado o primeiro mosto da prensa. ¶ A fermentação decorreu 100% em barrica de carvalho francês, com temperatura controlada, durante cerca de 5 semanas.

ESTÁGIO

Após fermentação o vinho continuou em estágio, 100% em barrica usada de carvalho francês até ao engarrafamento. Durante parte do processo de estágio, foi efetuada uma bâtonnage semanal, aportando ao vinho mais untuosidade, estrutura e complexidade. ¶ O engarrafamento ocorreu um ano após a vindima.

Esmagamento e desengace total com fermentação em barrica usada de 225 litros de carvalho francês.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido fresco a uma temperatura de entre os 10-12 °C. ¶ Acompanhará bem todo o tipo de mariscos, pratos de peixe, bem como carnes brancas e um belo risoto. Um peixe do mar grelhado faz maravilhas!

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão. Aroma cítrico e a fruta de caroço com ligeiras nota a baunilha. Na boca fruta de caroço bem presente, com nuances de frutos secos e baunilha dados pelo estágio em madeira. Resultado, um vinho muito complexo, com boa acidez, grande mineralidade e complexidade. Final de boca muito longo e persistente.

CONCEITO

Este vinho Dualidades é produzido com as castas Chardonnay e Encruzado. O Chardonnay é a casta branca mais plantada no mundo, e talvez a mais versátil, capaz de produzir vinhos dos mais diversos estilos, desde os mais leves aos mais encorpados. O Encruzado é uma casta autóctone da Região do Dão, conhecida por originar os melhores exemplares de vinhos brancos de guarda de Portugal. ¶ A casta Encruzado tem características intrínsecas que a aproximam dos melhores Chardonnay. Da fusão destas duas castas criámos o Nosso Dualidades Chardonnay/Encruzado e estagiamo-lo em "barrica de terroir", para melhor preservar as características e o potencial destas castas produzidas na região do Douro.

TERROIR

O clima que caracteriza Sabrosa é considerado do tipo Mediterrânico, um clima quente amenizado pela altitude onde se localiza esta vinha. ¶ O solo é predominantemente xistoso, textura franco-argilosa, com boa capacidade de retenção de água e de fornecimento de nutrientes à planta. Estas características aliadas à altitude, evidenciam vinhos brancos frescos e aromáticos de alta qualidade, quer para consumo enquanto jovens, quer com alguns anos de envelhecimento.

IDADE DA VINHA 15 ANOS

EXPOSIÇÃO NORTE – SUL

SISTEMATIZAÇÃO VINHA AO ALTO

DURAÇÃO VINIFICAÇÃO 12 DIAS

TEMPERATURA VINIFICAÇÃO 16°C

TIPO DE ESTÁGIO 100% EM BARRICA

TEMPO DE ESTÁGIO 6 MESES

TIPO DE BARRICA BARRICA USADA DE 225 LTS DE CARVALHO FRANCÊS

DATA ENCHIMENTO 25/06/21

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

ANO

2020

ÁLCOOL

14%

ACIDEZ

6,2 G/L

VINDIMA

11/09/2020

CASTA

CHARDONNAY

REGIÃO

DOURO · CIMA CORGO