

DOURO DOC BRANCO 2021



Uma bela expressão do Douro, proveniente de duas das nossas melhores vinhas de altitude. Desde que assumimos a missão de produzir vinhos do Douro da melhor qualidade, temos aprendido como as castas brancas se comportam neste terroir único e desafiante. Pequeno Dilema é a prova do potencial desta região em produzir vinhos brancos elegantes, frescos e com carácter.



O VINHO

Produzido a partir das vinhas da Tapadinha (580m acima do vale do Rio Torto) e Chões (520m acima do vale do rio Pinhão), ambas propriedade da família Symington. O terroir destas vinhas, especialmente no que diz respeito à altitude, é essencial. A altitude permite temperaturas mais moderadas e uma maturação mais equilibrada.

ANO VITÍCOLA

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos. A vindima estendeu-se por mais de seis semanas, em assinalável contraste com a do ano anterior que durou menos de um mês.

VINIFICAÇÃO

Após um desengace suave, a uva inteira é encaminhada para a prensa. Os mostos apurados a pressões muito baixas são depois sujeitos a um processo de clarificação, de modo a aproximarem-se das características mais favoráveis para o bom desenrolar do processo fermentativo. O arranque da fermentação alcoólica ocorre em cuba, para depois passar para as diferentes barricas que lhe são destinadas, novas e usadas.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Produzido a partir de uvas das vinhas da Tapadinha (vale do rio Torto) e Chões (Provesende).
45% Viosinho
30% Arinto
15% Gouveio
5% Alvarinho
5% Verdelho

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

O estágio *sur lies* permite consolidar o perfil do vinho, num conjunto que se pretende estruturado, com volume e uma textura cremosa. Este vinho tem o seu engarrafamento até ao Verão a seguir à vindima e beneficia grandemente de um período prolongado de estágio em garrafa, para boa integração da madeira, revelando todo o seu potencial organolético e capacidade de envelhecimento.

GUARDA & CONSUMO

Pronto para consumo imediato, beneficiará também de um período de envelhecimento adicional. Servir entre 2023 e 2026, idealmente a uma temperatura entre 10 e 12°C, a acompanhar alguns pratos ricos de peixe.

NOTA DE PROVA

Notas fumadas com leve toque de pólvora, conjugadas com sugestões de maça, banana e discretos, charmosos laivos de baunilha, testemunhando boa integração da barrica. Textura cremosa, infundida de pêssego e ameixa branca e recortada com delicadas notas de tosta que definem uma elegante e refinada estrutura.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% vol.
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,6 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,12
Açúcares totais (glu+fru): < 0,9 g/L
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan