

PASSAGEM

VINHO BRANCO RESERVA 2016

A IDEIA

A QUINTA DAS BANDEIRAS É UMA PROPRIEDADE DE 100 HECTARES LOCALIZADA NO POCINHO, JUNTO AO RIO DOURO E OPOSTA AO FAMOSO VALE MEÃO. COM AS UVAS DE BANDEIRAS, EMBARCAMOS NUMA AVENTURA 50:50 COM O JORGE MOREIRA, PARA PRODUIR E COMERCIALIZAR O VINHO. O VINHO TERÁ COMO NOME PASSAGEM – APROPRIADO POR VÁRIAS RAZÕES. EXISTE UMA LINHA DE COMBOIO COM UMA PASSAGEM DE NÍVEL ABANDONADA NA PROPRIEDADE. E PASSAGEM TAMBÉM RETRATA A JORNADA E EXPERIÊNCIA DE DUAS FAMÍLIAS DISTINTAS, NO DOURO: A FAMÍLIA BERGQVIST (INGLESA) E A MOREIRA (PORTUGUESA).

VARIEDADE DE CASTAS

UVAS PROVENIENTES DE VINHAS VELHAS, A UMA ALTITUDE 400 M, DAS TRADICIONAIS CASTAS DO VINHO DO PORTO BRANCO, NOMEADAMENTE, VIOSINHO, GOUVEIO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO ENTRE OUTRAS.

NOTAS DE PROVA

O CONCEITO CONSISTE EM PRODUIR UM VINHO QUE EXPRESSA O TERROIR. É UM VINHO TRADICIONAL E MENOS AROMÁTICO, EM COMPARAÇÃO COM ALGUNS BRANCOS QUE PODEM SER ENCONTRADOS HOJE NO MERCADO, MAS, AO MESMO TEMPO, FRESCO E MODERNO.

O ESTILO DOS VINHOS BRANCOS SÃO SEMPRE NA MESMA LINHA – UMA BOA ACIDEZ, ESTRUTURA E MINERALIDADE – TODOS OS ANOS ESTAMOS A FAZER PEQUENAS QUANTIDADES DAS MESMAS VINHAS COM A MESMA VINIFICAÇÃO.

NARIZ MUITO COMPLEXO, NOTAS DE FRUTA BRANCA. NA PROVA DE BOCA MOSTRA-SE MAIS EXPRESSIVO, ATAQUE MUITO RICO, AROMÁTICO E FRESCO MAS EQUILIBRADO POR NUANCES FENÓLICAS E EXCELENTE ACIDEZ. EQUILIBRADO E LONGO E UM VINHO MUITO SÉRIO.

NOTAS DE PRODUÇÃO

COMO NA MAIOR PARTE DA EUROPA, TIVEMOS UMA PRIMAVERA MUITO FRIA E HÚMIDA E UM INÍCIO DO VERÃO ANTECIPADO. A FLORAÇÃO FOI ADIADA E TIVEMOS DE NOS MANTER ATENTOS PARA POSSÍVEIS ATAQUES DE MÍLDIO. UM COMEÇO DE ANO MOLHADO SEGUIDO DE UM VERÃO QUENTE E SECO. HAVIA POUCO VENTO, INCOMUM PARA NÓS, POR NORMA O VENTO SÓ SE LEVANTA DURANTE AS TARDES. SEM TROVOADAS E SEM CHUVA ATÉ 12 / 13 DE SETEMBRO. A VINHA SUSTENTOU-SE SURPREENDENTEMENTE BEM, AJUDADA PELA CHUVA DA PRIMAVERA. APENAS AS VINHAS MAIS JOVENS COM SISTEMAS RADICULARES MENOS DESENVOLVIDOS SOFRERAM MAIS. A PRIMAVERA FRIA E HÚMIDA SIGNIFICAVA QUE TUDO ESTAVA ATRASADO EM PELO MENOS DUAS SEMANAS, DIAS QUENTES (25°C) MAS NOITES FRESCAS ORIGINARAM AS CONDIÇÕES IDEAIS PARA O AMADURECIMENTO DA UVA. JORGE TEVE QUE TER ESPECIAL CUIDADO NA ESCOLHA DA UVA EXATAMENTE POR HAVER UM AMADURECIMENTO DESIGUAL NA VINHA. APANHAS PEQUENAS, MAS FOCADAS, FOMOS CAPAZES DE ESCOLHER SEÇÃO POR SEÇÃO.

PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A FILOSOFIA DE JORGE MOREIRA É COMPREENDER O POTENCIAL DA VINHA E COMPREENDER O MELHOR ESTILO DE VINHO QUE PODE SER PRODUIZIDO A PARTIR DESSAS UVAS. AO FAZER O PASSAGEM, JORGE TEM UMA ABORDAGEM RELATIVAMENTE AO VINHOS BRANCOS QUE SÃO PRODUIZIDOS COM AS UVAS DA LA ROSA. O VINHO FICA 2/3 DIAS DE CONTATO COM A CASCA E É ENVELHECIDO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS USADAS POR 8 MESES. O VINHO FOI ENGARRAFADO EM MAIO DE 2017.



INFORMAÇÃO TÉCNICA:

ENVELHECIMENTO:	ATÉ 5 ANOS
PRODUÇÃO:	2 000 GARRAFAS
ALCOOL:	12,3 %
ACIDEZ TOTAL:	5,4 G/DM3
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,3 G/DM3
PH:	3,23
SO ₂ :	76 MG/DM3
AÇUCAR RESIDUAL:	0,7 G/DM3