

Dão Alvaro Castro Branco 2024

Notas de Prova:

Notas minerais e fruto fresco combinado com algum cítrino. Textura muito macia e fresca na boca. Elegante, com o fruto e acidez bem integradas, termina longo.

Tipo de solo: granítico com linhas de areia

Vinhas: Vinhas com 5 a 20 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: Encruzado (20%), Cercial-Branco e Bical (60%), Malvasia-Fina (20%)

Vinificação:

O ano vitícola 2024 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Primavera e Verão. As vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boa acidez. A vindima foi feita nos primeiros dias de Setembro.

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima segue-se uma fermentação muito lenta. A batonage de 2 mês provocou um bom aumento de volume que combina bastante bem com a sua acidez e mineralidade.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,0% vol.

Acidez Total: 5,74 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,34

SO2 livre: 32 mg/dm³

SO2 total: 68 mg/dm³

