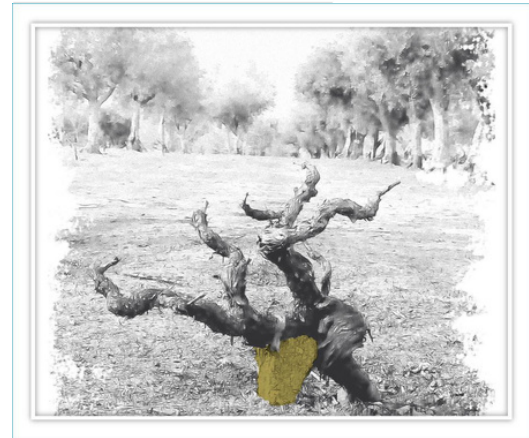


Ficha Técnica Muleta 2020

Este vinho é fruto do nosso esforço para conservar a riqueza genética que ainda existe na região do Dão.

Tasting Notes:

Cor rubi de boa concentração. O aroma é muito elegante, ligeiramente floral, com notas de fruta silvestre e alguns mentolados. Na boca, mostra-se vivo, e com acidez. A fruta fresca e os sabores especiados estão envolvidos num perfil mineral refrescante. Apresenta bom volume de boca, sem ser pesado, oferecendo um final perfumado, longo e muito equilibrado.



Tipo de solo: granítico com linhas de alguma argila

Vinhas: Videiras muito velhas mesmo!, (provavelmente centenárias), sem sistema de condução condução, situadas a 500 m de altura.

Castas: Field blend (mais бага e Jaen, do que outras) de vinha velha.

Vinificação:

O ano vitivinícola 2020 caracterizou-se por um inverno e primavera de grande instabilidade climática, com temperaturas acima da média e precipitação inferior ao normal para o período de inverno, mas muito chuvoso durante Março e Abril - provocando um adiantamento no ciclo vegetativo. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintor, tendo a vindima começado uma semana mais cedo.

O vinho Muleta é o resultado do esforço para conseguir conservar o património genético que existe na região do Dão. Identificamos algumas castas como Jaen, Baga, Touriga Nacional, Bastardo, Moscatel Pardo, mas existem muitas outras. Fermentação em lagar, estágio em barricas 225l com 10 anos e engarrafado em maio de 2023 por gravidade sem filtro. Intervenção minimalista para conservar as características da vinha.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,3%vol.

pH: 3,69

Acidez total: 5,84 g/dm³

Sulfuroso livre: 30 mg/dm³

Sulfuroso total: 60 mg/dm³