

Alvaro Castro Branco Encruzado 2019

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 argila e areia

Vinhas: Vinhas com 15 a 45 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: 100% de Encruzado

Vinificação:

O ano vitícola 2019 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. Sendo um ano precoce, em Julho, a vinha já se encontrava na fase de pintor, tendo a vindima começado uma semana mais cedo do que no ano anterior.

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima seguiu-se uma fermentação muito lenta durante dois meses e meio. A batonage de 3 meses provocou um bom aumento de volume que combina bastante bem com a sua acidez e mineralidade. Engarrafamento e estágio em garrafa. Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento (mais de 10 anos).

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 13,3% vol.

Acidez Volátil: 0,38 g/dm³ ácido acético

Acidez Total: 7,04 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,25

SO₂ livre: 30 mg/dm³

SO₂ total: 58 mg/dm³

