



RIESLING VINHO REGIONAL DURIENSE

PRODUÇÃO

383

GARRAFAS

750ml

VITIVINICULTURA

As vinhas são tratadas segundo as melhores práticas de agricultura, sustentável e amiga do ambiente. Os 3 vetores da sustentabilidade são potenciados com a utilização das melhores técnicas para trabalhar o solo e as plantas, com o zelo ambiental, social e económico, sempre presente na tomada de decisões. A biodiversidade e o equilíbrio ambiental são fomentados através da manutenção de enrelvamentos em detrimento da utilização de herbicidas. Corredores de biodiversidade com base em estruturas arbustivas, usadas como abrigos naturais de espécies auxiliares, são potenciados para favorecer o combate a pragas, em detrimento da utilização de inseticidas.

IDADE DA VINHA 18 ANOS

EXPOSIÇÃO NORTE – SUL

SISTEMATIZAÇÃO VINHA AO ALTO

DURAÇÃO VINIFICAÇÃO 15 DIAS

TEMPERATURA VINIFICAÇÃO 14°C

TIPO DE ESTÁGIO 100% EM INOX

DATA ENCHIMENTO 02/06/21

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES



CONCEITO

Riesling é das castas mais versáteis e surpreendentes pela sua versatilidade. Está muito bem-adaptada a climas frescos, como o da Alemanha, bem como a climas temperados e quentes como o da Austrália. Em ambos os casos dá sempre origem a vinhos de excelência. ¶ Tirando partido das condições únicas que o terroir de Mateus oferece para a produção deste tipo de vinho, com um misto de clima fresco e temperado e quente, conseguimos criar um vinho com a frescura e acidez dos climas frescos e a concentração e densidade dos climas temperados e quentes. Para este fim fizemos duas colheitas. A primeira para obtermos a acidez e a frescura aromática e a segunda para obtermos a maturação e a concentração desejadas.

TERROIR

O clima que caracteriza Mateus é considerado do tipo Mediterrânico, com grande influência das duas cadeias montanhosas que se vislumbram na linha do horizonte e que protegem o vale de Vila Real. A oeste a serra do Marão, que protege das brisas do oceano atlântico e a norte a serra do Alvão, que resguarda dos ventos frios e chuvosos. ¶ O solo é predominantemente xistoso, de textura franco-argilosa, com boa capacidade de retenção de água e de fornecimento de nutrientes à planta. Estas características, aliadas à altitude (450 m), evidenciam vinhos brancos frescos e aromáticos de elevada qualidade, quer para consumo enquanto jovens, quer com alguns anos de envelhecimento.

ANO

2020

ÁLCOOL

13,5%

ACIDEZ

8,04 G/L

VINDIMA

27/08/2020 · 06/10/2020

CASTA

RIESLING

REGIÃO

DOURO · CIMA CORGO

Esmagamento e desengace total com fermentação em cuba de inox. Foi feita uma primeira vindima de 1/3 do lote com as uvas muito verdes, com acidez muito alta e baixo álcool. O restante lote foi vindimado com as uvas sobremaduras com alto álcool provável e menor acidez.

VINDIMA

A primeira colheita decorreu na última semana de agosto, para obtermos um mosto com uma elevada acidez. A vindima foi feita aos primeiros raios de luz, em caixas de 20 kg cada e apenas foram vindimados cerca de 30% dos cachos das videiras. As uvas foram desengaçadas e prensadas rapidamente, logo que chegaram à adega, mantendo-se frescas e integras até ao esmagamento. Apenas o primeiro mosto de prensa foi utilizado. ¶ A segunda colheita foi feita mais tardiamente, na primeira semana de outubro, para obter um mosto mais concentrado em açúcares. ¶ Os mostos foram fermentados em separado e ambas as fermentações foram feitas 100% em cuba de inox, com temperatura controlada, durante cerca de um mês.

ESTÁGIO

Após a fermentação o vinho manteve o seu estágio em inox, até ao momento do engarrafamento. Durante parte do processo de estágio, foi efetuada uma bâteonage semanal, aportando ao vinho mais estrutura e complexidade. ¶ O engarrafamento ocorreu 7 meses após a vindima.

VINHA

Estas uvas da casta Riesling são provenientes de uma vinha ao alto, com uma inclinação de 20% e exposição a sul, situada na freguesia de Mateus, Vila Real. A vinha encontra-se a uma altitude de 420 metros e tem uma densidade de plantação de 5500 plantas por hectare.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão. Aroma exuberante com predominância de fruta cítrica, como lima, limão e casca de laranja, sendo também evidente a fruta tropical, como o abacaxi, e aromas minerais, como grafite e petróleo. Na boca confirma a complexidade demonstrada no nariz, revelando a sua Soberba acidez e frescura envolvida pelas camadas de fruta e pelas notas minerais. Termina longo e persistente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido fresco, a uma temperatura entre os 10–12°C ¶ Um vinho fantástico para degustar sozinho, no entanto a sua versatilidade permite acompanhar vários pratos, desde carnes brancas, saladas, comidas picantes, como as indianas, queijos fortes e um belo strudel de maçã.