



VIOSINHO
RESERVA • DOP DOURO

PRODUÇÃO **580** GARRAFAS

2022

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.

VINHA

Estas uvas da casta Viosinho são provenientes de vinhas ao alto com orientação norte-sul, situadas na freguesia de Mateus, Vila Real. A vinha encontra-se a uma altitude de 450 metros e tem uma densidade de plantação de 5500 plantas por hectare.



CONCEITO

Casta autóctone duriense, com pouca representatividade, mas com capacidade de ombrear com grandes castas brancas a nível mundial. Procuramos enobrecer o Viosinho, mostrando a seu potencial de evolução a “solo”.

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 excelente qualidade, quer para consumo enquanto jovens, quer com alguns anos de envelhecimento.

TIPO DE ESTÁGIO 100% EM BARRICA

TEMPO DE ESTÁGIO 1 MÊS

TIPO DE BARRICA 100% BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS

DATA ENCHIMENTO 08/23

ENÓLOGO

JOSÉ CARLOS FERNANDES

VINDIMA

A colheita decorreu no dia 2 de setembro. Uma primavera e início de verão muito quente, com maturações rápidas, tendo sido um desafio para preservar a acidez e a componente aromática das uvas. Muito graças à excelente capacidade de retenção de água do solo, coadjuvado com uma boa parede foliar que foi possível manter muito graças às noites frias que a zona de Mateus conseguiu ter, foi possível ter um mosto com grande frescura e intensidade aromática. ¶ Este ano de 2022 foi um desafio à resiliência das videiras e a confirmação de que Mateus consegue, mesmo em condições de seca e temperaturas extremas, manter o equilíbrio necessário para a produção de grandes vinhos brancos. ¶ Ao romper do dia, as uvas foram desengaçadas e prensadas rapidamente, logo que chegadas à adega, mantendo-se frescas e íntegras até ao esmagamento. Para produzir um vinho mais delicado e aromático foi utilizado apenas o mosto de prensa, mantendo a essência da casta Viosinho. A fermentação decorreu 100% em barrica nova de carvalho francês, com temperatura controlada, durante cerca de um mês.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão. Aroma floral e cítrico, com notas de flor de laranjeira e cedro. Sabor cítrico e mineral com nuances de baunilha dada pelo estágio em madeira. Muito elegante e redondo na boca com final fresco e prologado.

ACIDEZ

5,8 G/L

ÁLCOOL

13%

VINDIMA

02/09/2022

CASTA

VIOSINHO

CAPACIDADE

750 ML

REGIÃO

DOURO • CIMA CORGO

SUGESTÃO DE SERVIÇO

O vinho deve ser servido fresco, a uma temperatura entre os 10-12 °C. ¶ Acompanha bem todo o tipo de mariscos, pratos de peixe, bem como carnes brancas. Excelente com um bom bacalhau na brasa.

ESTÁGIO

Após fermentação o vinho estagiou cerca de 8 meses 50% em barricas de carvalho francês novas e o restante em barricas usadas até ao engarrafamento. Durante a primeira metade do processo de estágio, foi efetuada uma batonnage semanal, aportando ao vinho mais estrutura e complexidade. ¶ O engarrafamento ocorreu 11 meses após a vindima.