



Quinta de Santo António do Serrado, Vilar Seco, Nelas

Vinhos Barão de Nelas



Barão de Nelas Reserva 2021

Informação

- Marca: Barão de Nelas
- Produtor: Carlos Pedro Barahona da Fonseca Pais de Brito
- Castas: Touriga Nacional 60%, Tinta-Roriz 40%
- Vindima: 2021
- Região: Dão DOC
- Vinha: 6 hectares, plantada em solos de granito

Análises

- Álcool: 13.4%
- pH : 3.7
- Acidez: 6.1 g/L
- Açúcares: 1.3 g/L

Produção

- Vindima: A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas.
- Vinificação: Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada, entre 24 a 26°C com maceração muito cuidada até esgotamento total dos açúcares. A fermentação de cada casta é feita separadamente. Finda a fermentação alcoólica o vinho é trasfegado para outro depósito de inox e aí fica até arranque da fermentação maloláctica, altura em que a Touriga Nacional passa para barricas durante cerca de um ano.
- Estágio: A Touriga Nacional estagia 12 meses em barricas de carvalho francês semi-novas e o restante vinho em cubas de aço inox. Antes de engarrafamento e após estabilização é feita uma ligeira filtração de modo a manter todo o seu potencial aromático e estrutura. A estabilização é natural. Pequenos sedimentos podem aparecer durante o estágio na garrafa.

Notas de Prova

- Aroma: Notas de compota de fruta vermelha madura e toques doces e especiarias, ao que ajudou o ligeiro estágio em barricas.

- Sabor: Final persistente com a mineralidade e frescura típica das castas e solos, dando ao vinho excelente capacidade de envelhecimento. De um lado toda a elegância, frescura, estrutura e longevidade da Touriga Nacional e depois a macieza, fruta fresca e delicadeza do Tinta Roriz.

Sugestões

- Este vinho pode ser consumido imediatamente ou por mais alguns anos, por também se tratar de um vinho de guarda. Sua estrutura e frescor ampliam suas possibilidades gastronómicas. Servir preferencialmente com temperatura entre 16-18°C. Acompanha carnes de todos os tipos e queijos curados. Sugerimos o uso de decanter para obter seu potencial máximo.

Enólogo

- Engenheiro António Narciso