



FICHA TÉCNICA

CASTAS

Castelão 100%.

IDENTIDADE

A Castelão (sin. Periquita) é uma casta de pouca concentração, que caiu para segundo plano nesta era dos tintos concentrados. Alentejana de raiz (de acordo com os últimos estudos), ocupa incomodamente a 3ª área de vinha da região, apesar de nos vinhos estar renegada a papéis secundários ou de figurante. Os “antigos” dizem que não era na concentração que estava a sua virtude, mas sim na longevidade, “ela precisa de tempo!”. A este “Tinto de Castelão” foi-lhe então dado tempo. Tempo de curtimenta (35 dias), tempo de barrica (18 meses) e... tempo para ser ele próprio: na sua cor, mais frágil, na sua elegância e na persistência dos seus taninos. O resultado? Um sorriso nostálgico de algo verdadeiramente vindo do passado.

CLIMA

Mediterrâneo, com dias quentes e secos e noites frias.

ANÁLISES

SO₂ < 80 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico < 100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 70 mg/L).

ÁLCOOL: 14% Vol.



VINIFICAÇÃO

As vinhas de 50 anos estão em produção biológica, em modo de conversão, e certificadas como Produção Integrada. Os cachos são selecionados em mesa de escolha, 30% do cacho inteiro, de seguida os bagos são levemente estalados e transportados para as cubas de fermentação por gravidade. Pré-maceração a frio, até a fermentação começar espontaneamente. 35 dias de maceração.

ENVELHECIMENTO

18 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de cereja, tabaco e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado com boa frescura. A textura monta no meio de prova, todo em elegância, termina com taninos presentes e firmes.

PRODUÇÃO

2 966 garrafas de 0,75L lançadas em Agosto de 2022.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12-14°C e servir a 16°C para ser bebido a 18°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA