

MAIAS ROSÉ 2020 (Biológico)

Denominação de Origem Controlada DÃO



Ano vitícola e vindima: O ano de 2020 foi verdadeiramente desafiador para todos e especialmente para aqueles que independentemente do Covid-19 ou das agruras do clima tiveram de continuar a trabalhar como se não estivessem a experimentar uma crise sanitária nunca antes vivida/sofrida pela humanidade. Do ponto de vista climático tivemos precipitações normais no Inverno e começo da Primavera mas foi um ano muito quente, com temperaturas acima da média em quase todos os meses do ano, especialmente em Fevereiro, o que fez com que o ciclo vegetativo se tenha antecipado em cerca de 2-3 semanas.

Temperaturas elevadas e chuva durante alguns dias em Maio vieram pressionar negativamente o estado sanitário das vinhas e colocar em risco a polinização e consequente formação dos cachos de uvas.

Com ondas de calor em Junho, Agosto e Setembro e o Julho mais quente desde que há registos, a desidratação dos bagos tornou-se preocupação principal e a antecipação da vindima foi geral por forma a evitar uma ainda maior quebra na produção.

Para atenuar estes meses de calor e tempo seco, tivemos no dia 20 de Agosto uma boa chuvada a qual nos ajudou a reestabelecer, em parte, os níveis hídricos das vinhas e trazer um maior equilíbrio na maturação das uvas.

A vindima começou em 2 de Setembro e prolongou-se até dia 29 desse mesmo mês (com dois dias de chuva pelo meio que, novamente, foi muito bem vinda).

Quantitativamente foi um ano em que se assistiu a um decréscimo acentuado em relação a 2019.

Do ponto de vista qualitativo, verificamos que temos brancos muito aromáticos e frescos, embora com álcool um pouco acima de anos anteriores e vinhos tintos com taninos macios, um pouco mais concentrados na cor e no corpo que no ano anterior e de aromas limpos e intensos.

Dum modo geral e atendendo ao ano que atravessámos, estamos muito satisfeitos com a qualidade dos nossos vinhos e MUITO agradecidos aos nossos trabalhadores pelos esforços abnegados que sempre colocam nas tarefas por mais duras que sejam.

Castas: Jaen (50%) e Tinta Roriz (50%).

Tecnologia de vinificação: esmagamento das uvas com desengace parcial, seguido de prensagem suave em prensa de repisa automática. Após separação do mosto, procedeu-se à sua clarificação por acção da gravidade e decantação; a fermentação foi conduzida à temperatura de 16-18°C. Depois desta terminada o vinho foi passado a limpo e guardado em cuba de inox, sob atmosfera de gases inertes para preservar os aromas.

Engarrafamento: A preparação do vinho para engarrafamento consistiu numa ligeira colagem, estabilização tartárica por acção do frio e filtração.

O engarrafamento teve lugar em Fevereiro de 2021.

Parâmetros analíticos:

Álcool em volume (%)	12,8%
Acidez total (g/L ác. tartárico)	4,98
Acidez volátil (g/L ác. acético)	0,34
Extracto seco (g/L)	18,5

Prova organoléptica: vinho cor-de-rosa muito claro, límpido e brilhante, com notas intensas de cereja e cassis no aroma. Na boca apresenta-se fresco e com boa estrutura.

Aptidões: vinho para beber desde já, embora tenha condições para envelhecer favoravelmente durante 3-5 anos.

Modo de servir: deve ser servido à temperatura de 10°C, sendo excelente para acompanhar pratos de marisco, peixe e carnes brancas.