

QUINTA DAS MAIAS BRANCO 2020 MALVASIA FINA



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 estivessemos 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: Malvasia Fina (100%).

Tecnologia de vinificação: esmagamento das uvas com desengace parcial, seguido de decantação do mosto por acção da gravidade. 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. Deixámos as borras finas na cuba e agitámo-las com a ajuda de azoto injetado no fundo da cuba (espécie de “battonage”) para imprimir ao vinho um pouco mais de volume, complexidade e estrutura.

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

O engarrafamento teve lugar em Março de 2021.

Parâmetros analíticos:

Álcool em volume (%)	13,8
Acidez total (g/L ác. tartárico)	5,93
Acidez volátil (g/L ác. acético)	0,29
Extracto seco (g/L)	21,6

Prova organoléptica: vinho de cor palha claro e aspecto límpido; no aroma, muito delicado, é bem evidente o carácter da casta, com notas de frutos brancos e flores brancas, em plena harmonia com o ligeiríssimo amanteigado conferido pela madeira. Na boca revela-se muito fresco, suave e com um bom final.

Aptidões: é um vinho que satisfaz os apreciadores de vinhos jovens, mas que ganhará imenso com 4-5 anos de garrafa.

Modo de servir: à temperatura de 12 °C; excelente como aperitivo e para acompanhar pratos de peixe e marisco.