



MINERALIDADE ●●●●●

MAREZIA ●●●●●

COMPLEXIDADE ●●●●●

ACOMPANHAR COM



## INTRODUÇÃO

Este vinho especial nasce de uma imensa vontade em mostrar ao mundo o grande potencial da Região do Dão. Sabendo já há muito tempo o perfil de vinho que queríamos fazer, fomos procurar uvas em toda a região do Dão de modo a obter um lote de uvas que fermentadas juntas fariam um vinho singular de qualidade mundial. Vinho composto por uvas de diferentes vinhas quase todas centenárias e quase extintas, plantadas com várias castas típicas do Dão como o Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda, entre outras.

## VINIFICAÇÃO

Respeitando ao máximo a integridade das uvas, estas foram vindimadas e transportadas em caixas de 25 kg. À entrada da adega as uvas foram selecionadas manualmente com ajuda de uma mesa de escolha e encaminhadas para a prensa onde, delicadamente, separamos a polpa das grainhas e películas. O mosto resultante fermentou, parte em inox e outra parte em barricas usadas da região de Borgonha "puligny Montrachet", escolhidas expressamente para este vinho. Depois de uma fermentação lenta, os dois lotes foram juntos estagiar para uma cuba antiga de cimento (1962), onde o objetivo foi o casamento dos dois lotes e a criação natural de uma mineralidade, rusticidade típica do cimento. Sendo um vinho de edição limitada, foram engarrafadas 2154 garrafas de 0,75l e 96 magnum. Depois de 10 meses este vinho foi engarrafado. Acreditamos que tem um potencial enorme de envelhecimento dado a sua harmonia, equilíbrio e precisão.

## NOTAS DE PROVA

De cor cítrica e cristalina, este vinho diferente dos demais, apresenta um nariz profundo e complexo. Inicialmente com aromas minerais, lembrando o fumo característico das pedreiras; num segundo tempo, depois de respirar, aparecem notas frescas de maresia, brisa do mar e algas casadas com frutas de caroço como o alperce ou o pêssego. Na boca entra explosivo, intenso, com muito carácter e devido a sua equilibrada acidez natural, mostra-se um vinho harmonioso, fino e complexo. O seu final é interminável, deixando uma sensação salgada aliada a notas de pólvora como aroma retronasal.

O produtor recomenda degustar o vinho ao som de: "Requiem" de Karl Jenkins.

## ACOMPANHAR COM:

Sendo um vinho imperfeito, idealmente deveria ser apreciado a solo, contudo comidas delicadas como a ostra, ouriço do mar ou trufa, casam na perfeição.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### PRODUTOR

Carlos Raposo Vinhos Imperfeitos

### REGIÃO

Dão

### TIPO DE SOLO

Granito

### VINHAS

Nelas e Goveia

### IDADE DAS CEPAS

80 e 120 anos

### CASTAS

Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda, entre outras.

### DENSIDADE POR HA

6000

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Guyot e Royat

### ALTURA DO MAR

400-700

### PERÍODO DE VINDIMA

Setembro

### FORMA DE VINDIMA

Manual

### MALOLÁCTICA

Em parte realizada

### VINIFICAÇÃO

Em cuba de inox e barricas da região de Borgonha "puligny Montrachet"

### ENGARRAFADO

Junho 2018

### ESTÁGIO

Em barrica e cuba antiga de cimento de 1962

### ÁLCOOL (%)

12,5

### PH

3,2