

## Ficha Técnica:

### Conceptual Jaen 2020 – Colheita Seleccionada

Conceito: Criar um vinho em que se destaquem os aromas primários da casta Jaen - amora, mirtilo e cereja. Para que as qualidades da casta se destaquem é necessário que, a um bom corpo e estrutura, se alie uma boa acidez. É fundamental a escolha de uvas provenientes de um terroir onde a maturação tecnológica e fenológica ocorra cedo, já que a casta, quando não vindimada precocemente, apresenta acidez insuficiente

Variedade: 100% Jaen

Proveniência: Parcela única em encosta orientada a sudeste, junto à estrada Nacional 231, que liga Viseu a Nelas, entre Oliveira de Barreiros e Santar, mais precisamente onde a estrada intersesta o limite da freguesia de São João de Lourosa com a de Silgueiros, a 300 metros de altitude. É uma parcela seca, de solo granítico franco-arenoso e pobre, que se destaca pela sua muito boa insolação, razão pela qual é das primeiras parcelas da sub-região de Silgueiros onde as uvas atingem a maturação. As videiras têm cerca de 20 anos estando enxertadas sobre o porta-enxertos 1103 Paulsen

Vindima: Realizada no início de Setembro às primeiras horas da manhã e com baixas temperaturas. Vindima realizada manualmente para caixas de 18kg. As uvas foram transportadas de imediato para a adega não tendo nunca decorrido um período superior a 1 hora entre a colheita e o esmagamento da uva

Vinificação: Após cuidadosa seleção manual das uvas foi realizado desengace e suave esmagamento com o mosto a ser encaminhado por gravidade para o lagar em inox onde se processou a fermentação alcoólica. Foram utilizadas leveduras selecionadas, tendo a fermentação decorrido à temperatura controlada de 26 graus. Após 5 dias de maceração em lagar, com remontagem 2 vezes por dia, foi feita a descuba e a fermentação foi terminada em cubas de inox. A fermentação malolática processou-se já na primavera do ano de 2021

Maturação: Durante 12 meses, 75% do lote em cubas de inox e o restante em barrica de carvalho francês de segundo uso

Guardar: Está pronto para consumo imediato. No entanto, beneficiará de um estágio de cerca de 2 anos, mantendo-se no seu melhor por pelo menos 5 anos, desde que conservado na posição horizontal e em local seco e fresco

Servir: Servir pelos 16°C

Harmonizar: É na sua essência um vinho gastronómico, acompanhando especialmente bem carnes vermelhas, comidas asiáticas mais gordurosas e ácidas, ou até bacalhau

Detalhes Técnicos: Álcool: 14,1 %, Acidez total: 6,17 g/L (Ácido Tartárico), Acidez volátil 0,62 g/L (Ácido Acético), pH: 3,70, Dióxido de enxofre livre: 27 mg/L

Alergénios: Contém Sulfitos