DRUIDA

Encruzado Reserva 2018

Este vinho nasce a 500 metros de altitude nos solos de granito da margem direita do Dão. Estas vinhas pouco produtivas têm cerca de 30 anos de idade e produzem uvas de grande qualidade da casta local, Encruzado. Este vinho procura expressar o seu "terroir": fresco, elegante e complexo.

A COLHEITA DE 2018
Foi um ano bastante fresco e húmido no geral com uma Primavera muito chuvosa e um início de Verão muito frio, embora tenho sido assolado por uma curta e intensa onda de calor que provocou perdas significaticas de quantidade . Estas uvas foram colhidas manualmente a meio de Setembro e o resultado é um vinho pleno de frescura e mineralidade.

Enólogo: Nuno Mira do Ó

Ficha Técnica

REGIÃO: D.O.C. DÃO

COLHEITA: 2018

CASTA: ENCRUZADO (100%)

Nº GARRAFAS: 6000 garrafas de 750 ml
126 Magnums de 1,5 L

PRODUTOR: MIRA DO Ó (C2O, lDA)

CLIMA: Outono e Inverno frios, ventosos e húmidos. Primavera amena e verão seco e quente.

SOLOS: Graníticos, com argila.

VINIFICAÇÃO: Fermentação em barricas de carvalho francês (20% novas, 80 % usadas), sem adição de leveduras.

ESTÁGIO: 10 meses nas barricas onde fermentou. Engarrafamento em Julho de 2019 e estágio em garrafa desde então.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA
Álcool: 12,5%
pH: 3,2
Acidez total: 7,8 g/l
Acidez volátil: 0,45 g/l
Açúcar residual: 1,0 g/l

NOTAS DE PROVA
Nariz elegante e complexo com dominância das notas minerais da pedra granítica. Notas de citrinos, tomilho, pólvora e especiarias. Boca de grande frescura e elegância com volume, estrutura e final longo.

OUTRAS NOTAS
Tem potencial para envelhecer em garrafa. Guardar as garrafas deitadas em local fresco. Consumir à temperatura de 11-12ºC .

C2O, Lda
PORTUGAL - tlm +351 939 687 404
c2o.lda@gmail.com - www.druidac2o.wordpress.com

MIRA do Ó