Grande Druida 2017 *Homenagem a João Corrêa*

Este vinho surge de uma parcela única da casta Encruzado, localizada a 500 metros de altitude na margem direita do rio Dão. Os solos de origem granítica mas bastante argilosos conferem um carácter especial a estas uvas. Este branco estagia durante dois anos antes de ser lançado, e será apenas feito nas melhores colheitas. A primeira edição surge como uma homenagem a um grande amigo e enólogo que comigo criou o primeiro Druida: João Corrêa.

A COLHEITA DE 2017
Foi um ano bastante seco marcado por um ciclo vegetatico das videiras mais precoce que o normal. O verão foi bastante comprido, seco e quente, no entanto com noites frescas o que permitiu maturações sem interrupções e consequentemente uma colheita muito precoce . Estas uvas foram colhidas manualmente no início de Setembro e o resultado é um vinho pleno de textura, frescura e mineralidade.

Enólogo: Nuno Mira do Ó

Ficha Técnica

REGIÃO: D.O.C. DÃO

COLHEITA: 2017

CASTA: ENCRUZADO (100%)

Nº GARRAFAS: 2000 garrafas de 750 ml
170 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 lenta em barricas de carvalho francês (20% novas, 80 % usadas), sem adição de leveduras.

ESTÁGIO: 10 meses nas barricas onde fermentou. Engarrafamento em Julho de 2018 e estágio em garrafa desde então.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA
Álcool: 12,5%
pH: 3,2
Acidez total: 6,7 g/l
Acidez volátil: 0,39 g/l
Açúcar residual: 1,4 g/l

NOTAS DE PROVA
Nariz elegante e complexo com dominância das notas minerais da pedra granítica. Notas de citrinos, brioche, pólvora e especiarias. Boca de grande dimensão com frescura e elegância, 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