MIRA

ARINTO BUCELAS 2017

Este vinho nasce de duas pequenas vinhas no vale de Bucelas. Uma vinha de várzea numa zona muito fria em solos argilo-calcários profundos e outra vinha de encosta mais calcária e mais solarenga. É uma abordagem crua ao "terroir" único desta região, revisitando uma vinificação artesanal, despida de tecnologia e procurando a expressão mais pura do Arinto de Bucelas.

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 frescura e textura.

Enólogo: Nuno Mira do Ó

Ficha Técnica

REGIÃO: D.O.C. BUCELAS

COLHEITA: 2017

CASTA: ARINTO (100%)

Nº GARRAFAS: 3500

PRODUTOR: MIRA DO Ó (C2O, LDA)

CLIMA: Outono e Inverno frios, ventosos e húmidos. Primavera amena e verão quente, com noites frescas e húmidas.

SOLOS: Argilo-calcários com margas.

VINIFICAÇÃO: Prensagem com engaço em prensa aberta, ligeira decantação e fermentação longa de 80% em cuba e 20% em barricas velhas.

ESTÁGIO: 10 meses em cima da borra de fermentação. Engarrafado em Julho de 2017 e a estagiar em garrafa deste então.

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA
Álcool: 13,5%
pH: 2,97
Acidez total: 7,8 g/l
Acidez volátil: 0,58 g/l
Açúcar residual: 1,6 g/l

NOTAS DE PROVA
Nariz elegante e complexo com dominância das notas minerais de giz, flores brancas, cera de abelha e citrinos. Algumas sugestões de especiarias como noz-moscada e semente de coentro. Boca de grande estrutura, textura e frescura com a acidez muito longa mas muito envolvida.

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

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

MIRA do Ó