

Ancora'douro blanc 2022

Dénomination	Production	Alcool	Cépages
Douro	961 bouteilles	12%	Rabigato Viosinho Verdelho Arinto
Altitude	Exposition	Sol	
320m a 390m	Est	Schiste	

Climat

Alors que nous nous attendions à ressentir l'impact du changement climatique en raison des conditions inhabituelles de 2021 - un été presque inexistant marqué par des températures basses et des précipitations en août et septembre - personne n'avait prévu que 2022 serait également une année extrême. Cette année a été sans précédent dans la région du Douro, sans aucune référence historique comparable. Dans le village de Pinhão, un point de référence de notre région, la température a atteint un pic de 47,5 °C le 14 juillet, ce qui en a fait l'été le plus chaud jamais enregistré, après un hiver exceptionnellement sec. Nous avons commencé les vendanges le 16 août, en particulier dans nos vignobles de raisin blanc, afin de préserver la fraîcheur et l'acidité des vins. Le millésime 2022 a présenté de nombreux défis et incertitudes, ce qui a entraîné une réduction de 40 % de la production par rapport au millésime précédent. Néanmoins, grâce à des efforts soutenus dans les vignobles et dans la cave, nous avons réussi à maintenir une excellente qualité dans nos vins.

Viticulture

Traditionnellement, les vignes sont plantées en restanques ou 'patamares' en portugais, et le travail annuel combine des techniques manuelles et mécanisées avec l'utilisation d'outils et de tracteurs. Dans les parcelles de vieilles vignes, où les plants sont espacés de manière plus serrée, le travail est entièrement manuel et le sol est labouré à l'aide de chevaux et de charrues. La viticulture suit les normes internationalement reconnues établies par l'Organisation internationale de lutte biologique et intégrée (OILB) pour garantir l'application de pratiques agricoles durables.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 20 kg. Les vendanges ayant lieu entre août et septembre, les températures peuvent atteindre des niveaux élevés. Les caisses de raisins sont placées dans une chambre froide avec inertisation à l'azote, où elles resteront jusqu'au lendemain.

Les raisins sont soumis à un tri manuel rigoureux. Après un premier tri, les raisins sont égrappés (séparation des baies de la rafle), puis pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le moût obtenu est laissé dans une cuve inox pendant 24 à 48 heures à basse température. Il s'agit d'un processus de décantation, où le froid permet aux sédiments de se déposer au fond de la cuve. Après la décantation, la fermentation alcoolique commence avec l'ajout de levures sélectionnées. À la fin de la fermentation alcoolique, le vin est sulfité et élevé dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à sa mise en bouteille.

Élevage

L'Ancoradouro est élevé en cuve inox sur lies fines pendant 9 mois.

