

# Epitoma branco 2022

<b>Denominação</b>	<b>Produção</b>	<b>Álcool</b>	<b>Castas</b>
Douro	1'052 garrafas	12%	Viosinho Verdelho Vinhas velhas
<b>Altitude</b>	<b>Exposição</b>	<b>Solo</b>	
320m a 390m	Este	Xisto	

## Clima

Se pensámos que iríamos sentir o impacto das alterações climáticas, atendendo ao carácter atípico de 2021, ninguém esperava que 2022 fosse um ano extremo, com um verão quase inexistente, temperaturas baixas e chuva nos meses de Agosto e Setembro.

A média de temperaturas altas ocorreu em Julho. Na região do Pinhão, a temperatura máxima atingida foi de 47,5°C. Estas circunstâncias, particulares, levaram-nos a iniciar a vindima a 16 de Agosto nas parcelas de uva branca para favorecer a frescura e a acidez dos vinhos.

A incertezas climática do ano de 2022, levou a uma produção inferior, 40%, à das vindimas anteriores, conseguimos, com um trabalho de equipa exigente, entre viticultura e enologia, vinhos de excelência.

## Viticultura

As vinhas estão plantadas em socalcos tradicionais e patamares, os trabalhos anuais são uma combinação de trabalho manual com auxílio a pessoas e trabalho mecanizado com auxílio a alfaías e tractores.

Nas vinhas velhas, devido à sua plantação com compasso mais reduzido, os trabalhos são todos manuais e a mobilização do solo é feita pelo cavalo e arado. A viticultura segue as directrizes internacionalmente reconhecidas e estabelecidas pela Organização Internacional para o Controlo Biológico e Integrado (IOBC) para garantir a aplicação de práticas agrícolas sustentáveis.

## Vinificação

As uvas são colhidas manualmente para caixas de 20 kgs, como a vindima ocorre entre os meses de Agosto e Setembro as temperaturas de colheita podem chegar a valores altos, as caixas de uvas são colocadas em uma câmara de frio com inertização por azoto, onde vão permanecer até ao dia seguinte.

As uvas são submetidas a um rigoroso processo de triagem manual, após triagem inicial das uvas, são de seguida desengaçadas, processo de separação dos bagos do cacho e depois prensadas por prensa pneumática, o mosto resultante fica em cuba de inox durante 24-48 horas a temperatura baixa, processo de decantação, o frio permite que no fundo da cuba se deposite os sedimentos. Após decantação o mosto é transferido para barricas de carvalho francês de 400 litros, iniciamos a fermentação alcoólica com adição de leveduras seleccionadas. No fim da fermentação alcoólica o vinho é sulfitado e fica a estagiar até ser engarrafado.

## Envelhecimento

O Epitoma é envelhecido durante 9 meses em barricas novas de carvalho francês de 400L, sobre borras finas e com batonnage.

