

Epitoma rouge 2021

Dénomination	Production	Alcool	Cépages
Douro	2'375 bouteilles	13%	Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Francisca Vielles vignes Sousão
Altitude	Exposition	Sol	
120m à 370m	Sud-Est	Schiste	

Climat

En 2021, des températures exceptionnellement basses ont prévalu en raison de conditions météorologiques inhabituellement instables, posant d'importants défis pour les opérations viticoles et vinicoles. Par conséquent, il est devenu impératif de réorganiser les plans en les adaptant au climat imprévisible. Cette adaptation s'est révélée cruciale pour garantir que la qualité des raisins puisse contribuer à la production de vins exceptionnels. Ce n'est qu'à travers ces mesures qu'il a été possible de créer des vins légers, élégants et dotés d'une acidité équilibrée. Les vendanges ont débutées le 8 septembre sous la menace de la pluie et se sont déroulées en deux phases distinctes. La première a consisté à récolter les raisins de quatre parcelles de Touriga Nacional. L'objectif était de produire des vins au profil distinct, caractérisés par une acidité prononcée, des arômes fruités et une faible teneur en alcool. La deuxième phase a eu lieu plus tard, après une pause de deux semaines, et visait à élaborer des vins aux arômes de fruits mûrs, aux saveurs riches et à la structure plus robuste.

Cette année s'est avérée exceptionnelle, donnant naissance à des vins élégants et frais, dotés de tanins souples et d'un excellent potentiel de vieillissement.

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 soigneusement récoltés à la main et placés dans des caisses de 20 kg. Étant donné que les vendanges ont lieu entre août et septembre, lorsque les températures peuvent atteindre des niveaux élevés, les caisses de raisins sont stockées dans une chambre froide avec inertisation à l'azote jusqu'au lendemain.

Les raisins subissent un tri manuel rigoureux, puis ils sont égrappés, c'est-à-dire que les baies sont séparées de la rafle. Ensuite, ils passent par un second processus de tri, baie par baie, avant d'être transférés dans les cuves de fermentation en acier inoxydable.

C'est là que débute la macération pré-fermentaire à froid (entre 10°C et 12°C) pendant 48 heures, permettant une meilleure extraction de la couleur et une concentration accrue des arômes. Après 48 heures, nous inoculons des levures sélectionnées et entamons la routine quotidienne de remontage (processus de déplacement du moût avec ou sans oxygène) et de pigeage (processus d'extraction délicat). Une fois la fermentation alcoolique terminée, nous lançons une macération post-fermentaire pour affiner les tanins.

Élevage

Sélection des 7 meilleures barriques. Élevage en fût de chêne neuf français pendant 16 mois.

