



Formigosa tinto 2021

Denominação	Produção	Álcool	Castas
Douro	15'700 garrafas	13%	Touriga Nacional Touriga Franca Vinhas velhas
Altitude	Exposição	Solo	
120m a 370m	Sudeste	Xisto	

Clima

O ano de 2021 foi um dos anos mais severos em termos de temperaturas baixas, decorrentes de condições climáticas, particularmente, instáveis. Estes factores colocaram muitos desafios no trabalho desenvolvido na vinha e na adega, tornando necessário reorganizar o planeamento adaptando-o à evidência das contingências climáticas, para que a qualidade das uvas pudesse contribuir para a produção de vinhos de excelência. Só assim foi possível obter vinhos leves, elegantes com acidez equilibrada. A vindima, com previsão de chuva para o mês de Setembro, iniciou-se no dia 8. Planeou-se o corte das uvas em duas fases distintas. A primeira logo a 8 de Setembro em 4 parcelas de Touriga Nacional. Esta fase teve por objectivo a elaboração de vinhos com um perfil forte de acentuada acidez, aroma de fruta e menor teor alcoólico. A segunda fase, mais tardia, com um interregno de 2 semanas, pretendemos elaborar vinho com aroma e sabor de fruta madura e mais estrutura.

Este foi um ano memorável, deu origem a vinhos elegantes e frescos com taninos sedosos, com excelente potencial de envelhecimento.

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, depois passam por um segundo processo de triagem de bago a bago, terminando com a transferência das uvas para as cubas de fermentação de inox.

Aqui damos início a um processo de maceração pré-fermentativa a frio (entre 10°C a 12°C) durante 48 horas, este processo permite uma maior extração de cor e concentração de aromas. Ao fim de 48 horas inoculamos com leveduras seleccionadas e começamos a rotina diária de remontagem (processo de movimento do mosto com ou sem oxigénio) e pidgeage (processo de extração delicado). Após fim da fermentação alcoólica, damos início a um processo de maceração pós-fermentativa para afinar os taninos.

Envelhecimento

O Formigosa é um blend de barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, durante 16 meses e outra parte estagia em cuba de inox onde preserva a cor e fruta fresca.

