

SOMNIUM 2017 – Douro Branco

Conditions:

2017 was characterized by an extremely dry and hot year. The vegetative cycle was significantly fast, anticipating the harvest to the earliest date ever in our winemaking memory. We started picking white grapes on the 21st August and on August 26th we picked the first red grapes. In 2017 there was not much precipitation. During the months of June, July and August there were very high temperatures, which led to a hydric thermal and luminous stress, which conditioned the production of the vine. Nonetheless, there was an increase in production compared to 2016, even if not to the degree initially anticipated in the early part of the vegetative cycle. At the sorting table, there was very little fruit rejection, since 2017 was a year of very good phytosanitary conditions. Concentration in the berries, heat and lack of water during the maturation period, accelerated the ripening of the berries, resulting in musts of great complexity and quality.

Grape Origins

Old Vineyards traditional field blend, with all the grape varieties located, around the village of Porrais, in the north-eastern part of the Douro in the Murça district.

Vinification and ageing

100% whole bunch, slightly crushed by a vertical press and the resulting must decanted for 24 hours at 10° Celsius in stainless steel vats. The must is then racked into used 225 litres French oak barrels, where it will ferment for 25+ days at controlled temperatures between 10° and 14° Celsius. The wine will age in the same barriques for another 12 months, without *battonage*

Bottling: Outubro 2018. We bottled 3000 75cl bottles + 50 magnums.

Notes

SOMNIUM 2017 Douro White is a fresh and vibrant wine, with a golden straw colour and a fantastic concentration of fruit aromas. The fermentation and ageing in cask conveys it a very elegant palate with great balance and finesse and a very long finish, balanced with an impressive acidity.

Condições

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima se tenha iniciado no dia 21 de Agosto com as uvas brancas, e a 26 de Agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stress hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou a produção da videira. Ainda assim, houve um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, do calor e falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento dos bagos, e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

Origem das uvas

Vinhas Velhas com mistura de castas tradicionais do Douro, sendo que as mesmas provêm de duas parcelas de vinhas das freguesias de Porrais, no concelho de Murça.

Vinificação e envelhecimento

Uvas não desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa vertical, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 12 meses, sem *battonage*.

Engarrafamento: Outubro de 2018. Foram produzidas 3000 garrafas de 75cl e 50 magnums.

Notas

O SOMNIUM 2017 Douro Branco é um vinho fresco e vibrante, com uma cor palha dourada, e uma fantástica concentração de aromas de frutos. A fermentação e estágio em barrica trazem-lhe um toque muito elegante no palato, com grande equilíbrio e subtilidade, e um final muito longo, equilibrado com um impressionante toque de acidez.

Winemakers/Enólogos: Joana Pinhão e Rui Lopes

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,5% vol

Acidez total / Total acidity: 6,1 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,4 g/l

pH: 3,21

Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 g/l