

2023
branco

incerteza

Enquadramento

Vindima 2022

Proprietário: Sandro Rocha Mendonça

Enólogos Jorge Alves e Pedro Alves

Viticultura: Rufino Simas e Duarte Pintado

Região: DO Biscoitos

Castas Verdelho Dos Açores

Solos : Litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

Vindima : Manual

Estágio 10 meses barrica nova de carvalho Francês.

Álcool 12% Vol

Acidez Total: 8,34g Ácido Tartárico/litro

pH :3,25

Engarrafamento junho 2024

Produção 600 garrafas

Vindima de 2023

Dia 19 de Agosto De 2023

A vindima 2023 foi a consolidação da Adega dos Sentidos, localizada no coração da DO Biscoitos, na Ilha Terceira, o verão foi curto, ameno, húmido e chuvoso; o inverno foi mais longo com precipitação mais recorrente e de ventos intensos.

Durante o ciclo, o tempo é de céu parcialmente encoberto, pouca exposição solar. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 13 °C a 26 °C e raramente é inferior a 9 °C ou superior a 28 °C.

2023 foi ano sem grandes problemas fitossanitários, o que garantiu uvas sãs e em condições excelentes para vinificar.

NOTAS DE PROVA:

O Incerteza Branco 2023 é a primeira experiência da adega dos sentidos a trabalhar com barrica de carvalho francês.

Juntamos um magnífico monocasta de Verdelho e casamo-lo com uma barrica francesa da maior excelência que elevou o vinho a um patamar de qualidade mundial.

No nariz, claramente marcado pela barrica, tem uma tosta fina envolvida em suaves toques de fruta branca e um ligeiro café.

Após a primeira prova mostra-se audaz, com uma acidez equilibrada, cheio no meio de boca e volumoso. A tosta chega na 3ª boca, quando o vinho começa a focar-se mais para acabar preciso e longo. Este vinho apresenta uma persistência enorme, ficando sempre a pedir o 2º copo.

É uma interpretação muito única do território açoriano, numa abordagem de novo mundo.

Expressivo, deslumbrante e prazeroso, seria assim que descrevemos este Incerteza Branco 2023.

**Enquadramento**

Vindima 2023

Proprietário: Sandro Rocha Mendonça

Enólogos Jorge Alves e Pedro Alves

Viticultura: Rufino Simas e Duarte Pintado

Região: DO Biscoitos

Castas Grenache

Solos : Litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

Vindima : Manual

Estágio 9 meses em inox

Álcool 10,5%Vol

Acidez Total: 9,1g Ácido Tartárico/litro

pH :3,06

Engarrafamento Maio 2024

Vindima de 2023

Dia 19 de Agosto De 2023

A vindima 2023 foi a consolidação da Adega dos Sentidos, localizada no coração da DO Biscoitos, na Ilha Terceira, o verão foi curto, ameno, húmido e chuvoso; o inverno foi mais longo com precipitação mais recorrente e de ventos intensos.

Durante o ano inteiro, o tempo é de céu parcialmente encoberto, pouca exposição solar. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 13 °C a 26 °C e raramente é inferior a 9 °C ou superior a 28 °C.

2023 foi ano sem grandes problemas fitossanitários, o que garantiu uvas sãs e em condições excelentes para vinificar.

NOTAS DE PROVA

Com o mesmo perfil “sal e mar” ao qual este rosé já nos habituou, o Incerteza Rosé 2023 apresenta-se num tom de cor rosa pálido e brilhante.

No nariz sentimos toques de pólvora que nos remetem para a vulcanidade desta ilha e uma leve pitada de fruta fazendo lembrar cereja branca.

A cor feminina e frágil em nada se reflete na rebeldia da acidez cintilante que neste vinho se sente, aliado a um interessante volume de boca este vinho leva-nos para o meio do oceano e com a suas nuances salgadas mostra todo o carácter “ilha” nele encontrado.

As mais diversas texturas estão presentes neste rosé, acabando por provocar uma salivação completamente diferente da que estamos habituados. Exuberante , linear e persistente, o Incerteza Rosé 2023 acaba extremamente preciso, seco e longo. Provocante, irresistível e um rosé único de carácter irreverente e intrigante.



Enquadramento

Vindima 2023

Proprietário: Sandro Rocha Mendonça

Enólogos Jorge Alves e Pedro Alves

Viticultura: Rufino Simas e Duarte Pintado

Região: DO Biscoitos

Castas Grenache

Solos : Litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

Vindima : Manual

Estágio 9 meses em inox

Álcool 11,5% Vol

Acidez Total: 8,6 g Ácido Tartárico/litro

pH :3,06

Engarrafamento Maio 2024

Vindima de 2023

Dia 19 de Agosto De 2023

A vindima 2023 foi a consolidação da Adega dos Sentidos, localizada no coração da DO Biscoitos, na Ilha Terceira, o verão foi curto, ameno, húmido e chuvoso; o inverno foi mais longo com precipitação mais recorrente e de ventos intensos.

Durante o ano inteiro, o tempo é de céu parcialmente encoberto, pouca exposição solar. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 13 °C a 26 °C e raramente é inferior a 9 °C ou superior a 28 °C.

2023 foi sem grandes problemas fitossanitários, o que garantiu uvas sãs e em condições excelentes para vinificar.

NOTAS DE PROVA

Decidimos explorar a casta Grenache numa vertente diferente.

Quando as uvas estão no perfeito estado de maturação, estas são vindimadas com todos os cuidados. De seguida são submetidas a um rigoroso processo de seleção.

Aromaticamente tem suaves nuances cítricas em conjunto com fruta de caroço originando uma grandiosa frescura aromática.

Na boca é um equilíbrio entre uma pujante acidez e uma salinidade brutal, o mar num copo, casado com um leve toque de fruta de polpa branca.

Claramente um vinho tecnológico e de enologia de precisão, acaba longo e duradouro. Um vinho decidido e firme, que liberta emoções em todos os sentidos.



Enquadramento

Vindima 2023

Proprietário: Sandro Rocha Mendonça

Enólogos Jorge Alves e Pedro Alves

Viticultura: Rufino Simas e Duarte

Pintado

Região: DO Biscoitos

Castas Verdelho Dos Açores

Solos : Litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

Vindima : Manual

Estágio 10 meses em inox

Álcool 11,5% Vol

Acidez Total: 9,49 g Ácido

Tartárico/litro

pH : 3,06

Engarrafamento junho

2024

Produção: 900 Garrafas

Vindima de 2023

Dia 19 de Agosto De 2023

A vindima 2023 foi a consolidação da Adega dos Sentidos, localizada no coração da DO Biscoitos, na Ilha Terceira, o verão foi curto, ameno, húmido e chuvoso; o inverno foi mais longo com precipitação mais recorrente e de ventos intensos.

Durante o ano inteiro, o tempo é de céu parcialmente encoberto, pouca exposição solar. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 13 °C a 26 °C e raramente é inferior a 9 °C ou superior a 28 °C.

2023 foi sem grandes problemas fitossanitários, o que garantiu uvas sãs e em condições excelentes para vinificar.

NOTAS DE PROVA

Primeiro DO BISCOITOS da Adega Dos Sentidos.

Neste vinho tentamos explorar ao máximo o terroir vulcânico, a casta verdelho e toda a envolvência da ilha Terceira, para criarmos o Lágrima do Atlântico 2023.

Aromaticamente é uma junção entre mar e fruta de caroço, claramente o elemento ilha domina este vinho.

Na boca explode toda a salinidade e acidez do mesmo, fruta mais pura que se pode imaginar, dunas dentro do copo, num estilo muito fresco, equilibrado e com notas tropicais. É texturado e volumoso, dono de uma profundidade enorme que lhe dá um caráter muito próprio.

Um vinho representativo do que a ilha Terceira é a nível de vinhos, uma ode á DO Biscoitos e um deleite para quem o degusta.