

## Clarete **Mater** 2021

### “O regresso ao passado...”

No Douro Antigo, os vinhos eram produzidos maioritariamente com mistura de uvas brancas e tintas, pois assim eram as vinhas da época. Também porque se apreciavam os vinhos mais claros (abertos de cor), com mais frescura, menos taninosos e mais leves de álcool.

A geração atual, inspirada nas conversas dos seus pais e avós sobre este tipo de vinho, aliadas à localização da Quinta na meia encosta em altitude (entre os 350m e 600m), e tipo de castas, decidiram fazer renascer este método ancestral de produção no Douro.

Embora a inspiração sejam as memórias do passado, procura-se produzir um Clarete bem atual, onde se busca o equilíbrio entre a fruta e o vegetal, o volume e a acidez, a frescura e os taninos. Esta harmonia resultou num Clarete gastronómico

### “Return to the past...”

*In the Old Douro, wines were mostly produced with a blend of white and red grapes, as this was the case with the vineyards of the time. Also because lighter wines (open in colour), with more freshness, less tannins and lighter alcohol were appreciated. The current generation, inspired by the conversations of their parents and grandparents about this type of wine, combined with the Quinta's location on the half-slope at altitude (between 350m and 600m), type of grape varieties and altitude, decided to revive this ancestral method of production in Douro Valley.*

*Although the inspiration is the memories of the past, the aim is to produce a very current Claret, where the balance between fruit and vegetable, volume and acidity, freshness and tannins is sought. This harmony resulted in a gastronomic claret.*

Região.....	<b>DOURO D.O.C.</b>
Region	
Castas.....	Mistura das várias castas tradicionais do Douro em Altitude   Blend
Grapes	of several traditional Douro grape varieties in Altitude
	<b>85% castas tintas; 15% castas brancas   85% red grapes; 15% white grapes</b>
Vinificação.....	Desengace parcial, fermentação em lagar com pisa a pé, terminando
Vinification	a fermentação maloláctica em barricas usadas   Partial destemming,
	fermentation in mill with foot treading, finishing the fermentation
	in used barrels
Estágio.....	8 Meses em barricas usadas de carvalho e 6 meses em garrafa.   8
Ageing	months in used oak and 6 months in the bottle.
Engarrafamento.....	<b>Junho 2022   June 2022</b>
Bottling	
Produção.....	<b>1.140 Garrafas 750ml</b>
Production	1.140 Bottles 750ml
Prova Organoléptica....	<b>Cor   Colour:</b> Vermelha aberta   <i>Light Red</i>
Organoleptic taste	<b>Aroma:</b> Fruta fresca, floral, frutos vermelhos com ligeiro toque mentolado.   <i>Fresh fruit, floral, red fruits with light mint</i>
	<b>Sabor   Flavor:</b> Frutado, fresco e elegante, com ligeiras nuances vegetais que lhe imprimem frescura   <i>Fruity, fresh and elegant with slight vegetable nuances that give it freshness</i>
Análise Físico-Química:	
Chemical Analysis:	
	<b>Teor Alcoólico:</b> 11,5% Vol.
	Alcohol
	<b>Acidez Total:</b> 4,7 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
	Total Acidity
	<b>Acidez Fixa:</b> 4,2 gr/dm <sup>3</sup>
	Fixed Acidity
	<b>Acidez Volátil:</b> 0,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Acético)
	Volatile Acidity
	<b>pH:</b> 3,50
	<b>Ext.Seco Total:</b> 21,4 gr/dm <sup>3</sup>
	Total Dry Ext.
	<b>Açúcar Total:</b> 0,6 gr/dm <sup>3</sup>
	Total Sugar



### Curva de Envelhecimento

#### Ageing curve

É um vinho elegante, fresco, com boa acidez, específico do Terroir do Douro em altitude. Prevê-se um envelhecimento positivo em garrafa de 3 a 6 anos.

*It is a ripe and intense wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for many years after bottling.*

### Pratos a combinar

#### Goes along well with

Queijos, enchidos, grelhados, risottos, pratos picantes, mostrando-se muito versátil, dependendo da época do ano.

*Cheeses, sausages, grilled meats, risottos, spicy dishes, proving to be very versatile, depending on the time of year.*

### Conservação em cave

#### Wine cellar preservation

**Humidade.....60/70%**

Humidity

**Temperatura.....14°C.**

Temperature

Como servir (temperatura).....12/14°C.

How to serve (temperature)

### Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml  
Capacity

Peso..... 1.250 g  
Weight

EAN Code..... 560 4235000771

### Caixa / Box

C... 340 mm x L... 263mm x A... 105 mm

Peso..... 1 Kg

Weight

ITF Code.....

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

**Enólogo:** João Moreira/Luís Soares Duarte