

Incógnito

Tinto 2023



O nosso vinho icónico nasceu como fora da lei em 1998, quando o Syrah não era permitido no Alentejo. Rico em história e origem, a colheita de 2023 assinala a 17ª edição deste vinho. É uma versão refinada, fruto do nosso melhor terroir de calcário limoso, agricultura biológica regenerativa e intervenção mínima na adega.

O primeiro Incógnito produzido desde que iniciámos as práticas biodinâmicas nas nossas vinhas em 2022, este vinho destaca-se pela sua vitalidade e qualidade da fruta. É também a primeira edição que reflete o conhecimento adquirido através do estudo de solos conduzido por Pedro Parra na propriedade, alcançando um nível único de expressão do solo calcário.

O ano agrícola foi marcado por um inverno chuvoso, permitindo algum alívio face ao quente e seco verão de 2022. Seguiu-se uma primavera seca, mas com reservas hídricas suficientes para um verão moderadamente quente, com rendimentos controlados, um ano que originou vinhos com concentração natural de fruta, preservando a frescura e a acidez.

Aromas profundos e complexos que exalam frutos silvestres frescos e cerejas, entrelaçados com especiarias doces e um cativante toque floral. Notas de folha de tabaco fresca, sálvia, um leve traço de grafite e pimenta preta acabada de moer. No paladar, um núcleo harmonioso de fruta vibrante e sedosa envolve-se de forma sedutora em torno dos taninos calcários com textura a lembrar o pó de talco. Uma energia vibrante percorre o paladar conduzindo o vinho a um final longo e elegante.

Variedade: 100% Syrah

Solo: Calcário arenoso e limoso

Localização: Cortes de Cima, Vidigueira

Vinificação: Vindima noturna manual, fermentação espontânea com 25% de cachos inteiros, 2 semanas de maceração com pouca extração.

Envelhecimento: 12 meses em barricas usadas de 500L de carvalho seguidos de 8 meses em tanque de inox.

Álcool: 12,5%

Total SO₂: 37mg/L

Engarrafamento na propriedade familiar em Junho 2025

Produzidas 3600 garrafas 75cl e 350 garrafas 1,5l

**CORTES
deCIMA**