



## IGP Duriense – 2012

Em 2007/2008 procedemos à plantação de um campo de ensaios, em que algumas das castas são de fora da região. Entre elas encontra-se a **MALBEC** cujo propósito foi o de a testar nos nossos solos e condições, uma casta bem adaptada a altitudes.

Originária do sudoeste de França, maioritariamente em Cahors, é reconhecida como uma variedade utilizada em *blends*. Foi sendo abandonada pelo facto de ser sensível a pragas e a climas frios. Um facto é que em 1956 uma geada em Bordéus queimou 75% da colheita, mas Cahors mantém-na como a sua principal casta.

Encontrou nova morada fora de França nomeadamente Mendoza – Argentina entre outras regiões vitícolas. As melhores referências desta casta, provêm de Mendoza nas regiões de alta altitude (800m a 1500m) nas montanhas dos Andes.

Foi este facto que nos levou a plantar esta casta a 500-550 metros, uma casta tinta numa propriedade maioritariamente de castas brancas, dada a dificuldade por parte das nossas castas durienses em obter uma boa maturação a essas altitudes.

O objectivo foi o de compreender o seu comportamento às actuais e nossas condições climatéricas, compreender o seu comportamento em adega e finalmente o seu papel nos *blends* e comportamento em garrafa. Tudo isto, para que depois nos seja possível mais facilmente identificar dentro do que é o nosso património vitícola, identificar a casta que mais se aproxima a esta *performance*.

Sendo uma casta que tem sucesso em *blends*, e sendo também o nosso propósito encontrar uma variedade que possa integrar uma lotação, recorreremos ao seu par favorito a **Cabernet Sauvignon**, que encontramos plantado a cotas mais baixas.

*“Vinho de cor negro violeta, um aroma de flores secas e aromas de fruto preto como groselha e cereja.*

*Na boca revela uma irrepreensível frescura com correcta acidez, estruturado, elegante volume de boca! Presta-se a beber com grande prazer, pois o seu final é fresco, guloso e com uma bela frescura aromática final!”*