

GARRAFEIRA

GERAL

Primeira vindima: 2019

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

VINHA

Região: Alentejo | Serra do Mendro, Vidigueira

Solos: Xisto-argilosos

Vindima: Manual

Modo de produção: Biológica

NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 30% Arinto + 40% Antão

Vaz + 30% Alvarinho

Fermentação/ Estágio: 10 meses em balseiro de carvalho francês 3000 lts ; e 8 meses em garrafa de vidro

Alcool: 12,5% alc.

Acidez: 5,3% g/l

Engarrafamento: Janeiro 2026

Produção: 2.900 gfs de 0,75l

VINDIMA

De 12 agosto a 6 setembro 2024

A vindima de 2024 será recordada como um ano de superação e equilíbrio. O ciclo iniciou-se com uma pluviosidade generosa em janeiro e março, estendendo-se, de forma atípica, até ao final da primavera. Este cenário, embora desafiante para o compromisso da produção biológica, permitiu que a gestão atempada das tarefas vitícolas controlasse a pressão do míldio, assegurando um bom desenvolvimento do crescimento vegetativo.

Com maturações mais lentas e progressivas do que em anos anteriores, a colheita revelou um bom equilíbrio entre a frescura e a concentração das uvas nas diferentes parcelas, originando vinhos com elevado potencial de guarda. 2024 foi, acima de tudo, a celebração de um ano em que a força da natureza e o rigor humano caminharam lado a lado.



GARRAFEIRA

Reflexo da riqueza e frescura singular do terroir da Serra do Mendro, respeita os elementos primários — solo, clima, casta — e leva-nos à cultura da aldeia, à nossa identidade, aos vinhos de outrora.

Aqui olha-se a terra como a nossa casa. Nos balseiros de carvalho francês, procuram-se as texturas finas, as notas minerais, os aromas intensos, a fruta fresca e o bosque mediterrâneo. Esta complexidade aromática resulta do encontro entre castas locais cultivadas em altitude e os solos de encostas ensolaradas, onde as temperaturas moderadas pelos frescos ventos do Atlântico originam um Alentejo diferente.

2024