

RESERVA

GERAL

Primeira vindima: 2017

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

VINHA

Região: Alentejo | Serra do Mendro, Vidigueira

Solos: Xisto-argilosos

Vindima: Manual

Vinhas: Vinha dos Alfaiates, Vinha de Santana

Modo de Produção: Biológica

NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 45% Antão Vaz; 40% Alvarinho 15% Arinto

Estágio: Antão Vaz com estágio de 8 meses em balseiros de Carvalho Francês de 3000 L (2ºano); Alvarinho e Arinto com estágio de 10 meses em depósitos de cimento Nico Velo 2600 L.

Alcool: 13% alc.

Alcool: 5,3 g/L

Engarrafamento: Janeiro 2026

Produção: 9750 gfs de 0,75 l

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 mildio, 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.



RESERVA

Falamos do acidente orográfico constituído pela Serra do Mendro, que marca a transição entre o Alto e o Baixo Alentejo. Esta falha na Vidigueira com orientação este-oeste forma um corredor natural para a influência dos ventos do Atlântico.

Foi aqui, a olhar para o azul leve do céu, que sonhámos os nossos vinhos. O Reserva Branco conjuga o terroir desta terra influenciado pelo clima mais fresco e a diversidade de solos esqueléticos, originando um vinho de equilíbrios e aroma perfumado, com estrutura linear, de grande densidade e mineralidade.

2024