

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, Vinha da Aldeya

Modo de Produção: Integrada

NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 40% Alicante Bouschet; 30% Aragonês, 20% Trincadeira 10% Alfrocheiro

Estágio: Alicante Bouschet 12 meses em barrida de Carvalho Frânces 500 L (2º ano); Trincadeira 6 meses em Tinajas de Terracota 150 L; Aragonês 6 meses em depósitos de Cimento Nico Velo 2600 L; Alfrocheiro 6 meses em Ânforas de Cocciopesto 1000 L

Alcool: 14% alc.

Acidez: 5,0 g/L

Engarrafamento: Maio 2026

Produção: 17.904 gfs de 0,75 L

VINDIMA

De 17 agosto a 22 setembro 2022

2022 ficará na história pelo período de seca que se fez sentir desde cedo e por episódios de dias quentes, especialmente no decorrer dos meses de junho e julho.

No entanto, uma viticultura atenta, devidamente preparada, ainda que tivesse revelado, de uma forma geral, uma menor produção, resultou numa vindima de uvas frescas e sãs.

Estes resultados que agora surgem em adegas, validam a qualidade das decisões na abordagem à viticultura, desde logo na preservação de castas autóctones e, por conseguinte, de maior resiliência, assim como todas as operações realizadas ao longo do ano.

Na Adega, a experiência partilhada com uma enologia paciente, permitiu a elaboração de um vinho rico e concentrado, que promete uma boa longevidade em garrafa.



RESERVA

Estudamos a história do vinho e da vinha no território Alentejano, uma presença continuada no tempo e no espaço de tradição, geologia, texturas e aromas. Preservamos genuinidade porque sentimos desde o início que temos tempo. Fomos à procura das castas tradicionais. Encontramo-las, estavam perto de nós. É nos processos mais simples que conseguimos vinhos transparentes e o Reserva Tinto é um vinho de território, de emoção, autêntico mensageiro. Quisemos entender a natureza dos *microterroirs* e conseguimos.

2022