

ALYANTIJU

GERAL

Primeira Vindima: 2017

Proprietário: Luísa Amorim

Enólogos: Jorge Alves e António Cavalheiro

NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 100% Antão Vaz

Estágio: 9 meses 100% barrica nova de carvalho Francês

Alcool: 14,2% alc.

Acidez: 6,2g/l

Engarrafado: Junho 2018

Produção: 3000 Garrafas

VINDIMA

O Ano Vitícola 2016/2017 é a prova de que se dúvidas houvesse em relação às alterações climáticas vividas nos nossos dias, a sua atipicidade fala por si, tendo sido caracterizado por um ano extremamente quente e seco.

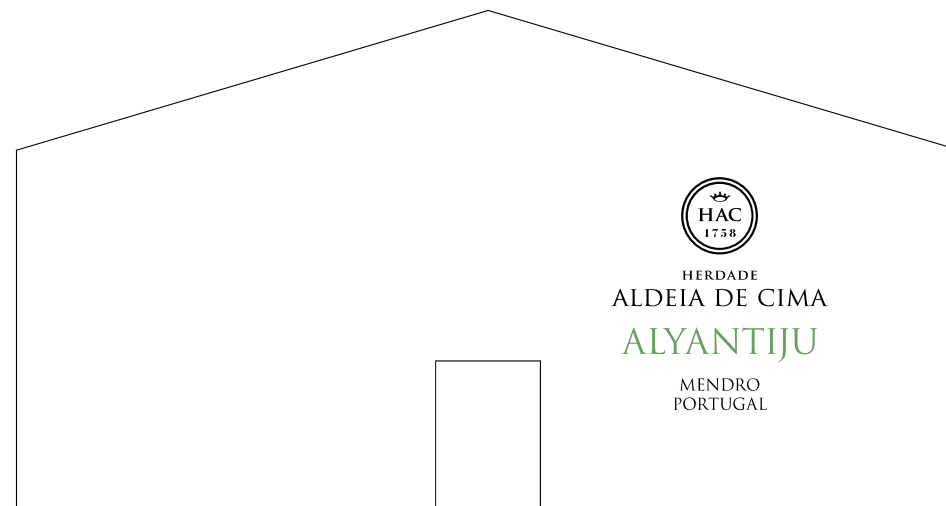
A impercepção das Estações do ano e a rapidez da evolução das condições climatéricas, contribuíram para um adiantamento bastante significativo do ciclo vegetativo da videira.

A ausência prolongada de precipitação e a ocorrência de temperaturas elevadas fora de época, conduziram a um prolongamento do stress hídrico e térmico que, numa fase precoce do ciclo vegetativo, condicionou a normal evolução da planta.

Estas condicionantes levaram a uma das vindimas mais precoces que há memória.

Do ponto de vista sanitário, a baixa humidade verificada, permitiu-nos colher as uvas extremamente sãs, ricas em açúcares e compostos fenólicos.

A colheita proporcionou mostos concentrados e de grande qualidade, mas que respeitou a expectativa inicial de baixos volumes produzidos.



ALYANTIJU BRANCO 2017

Este é um vinho de tese: pensar na casta Antão Vaz vindimada no momento certo, depois da espera pela maturação aromática e fenólica e fermentada em barricas de carvalho francês de 500l, leva-nos para outro nível enológico.

Aqui podemos ver o Alentejo refletido na mineralidade e nos aromas doces e especiados das flores das searas e do sol brilhante.

Mais à frente, encontramos gravidade, frescura, tensão e linearidade de despedida longa e precisa.

Finalmente, percecionamos que o Alentejo pode caber dentro de uma pequena garrafa!

2017



HERDADE
ALDEIA DE CIMA