

# ALYANTIJU

## GERAL:

Proprietário: Luisa Amorim  
Winemakers: Jorge Alves e António Cavalheiro

## VINHA:

Região: Serra do Mendro, Vidigueira  
Vindima: Manual  
Vinhas: 12ha  
Modo de Produção: Integrada  
Produção: 40hl/ha

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 90% Antão Vaz; 10% Alvarinho  
Alcool: 13,1% alc.  
Acidez: 6,4g/l  
Estágio: 100% Barricas de 500l Novas  
Engarrafamento: Janeiro 2020  
Produção: 2724 Garrafas

## VINDIMA

O ano de 2018 foi particularmente atípico em relação a anos anteriores. Do ponto de vista climático, o Inverno frio e seco adivinhava grandes constrangimentos na disponibilidade de água. Após um abrolhamento tardio, o surgimento da tão esperada chuva, no início da Primavera, permitiu um desenvolvimento vegetativo rápido e uma boa recuperação da vinha. A incidência de doenças em momentos como o pintor, veio inviabilizar um bom potencial de produção. A acrescentar, o fenómeno arrasador de escaldão em pré-vindima veio quebrar as esperanças de um ano produtivo. Já apenas com a qualidade como enfoque, a colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e estrutura, potenciando ao mesmo tempo, vinhos de carácter fresco e elegantes.



## ALYANTIJU BRANCO 2018

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 500 litros em conjunto com uma pequena percentagem de Alvarinho, 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.

# 2018

