# RESERVA

# **GERAL**

Proprietário: Luísa Amorim Enólogos: 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: 35% Trincadeira; 27%
Alfrocheiro e 21% Alicante Bouschet
e 17% Aragonez
Estágio: 22% Anfora 6 meses
21% Barrica 2° Ano 12 meses
20% Tinaja 4 Meses
17% Nico Velo 6 meses

Alcool: 14,1% alc. Acidez: 5,6q/l

Engarrafamento: Junho 2020 Produção: 26.400 Garrafas

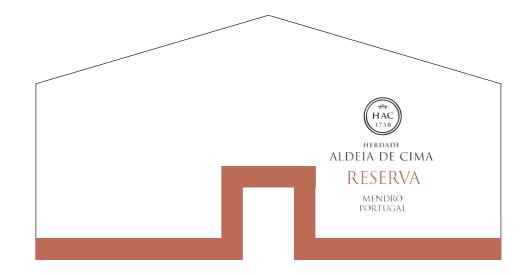
### **VINDIMA**

O ano de 2018 foi particularmente atípico em relação a anos anteriores.

Do ponto de vista climático, o Inverno frio e seco advinhava grandes constrangimentos na disponibilidade de água.

Após um abrolhamento tardio, o surgimento da tão esperada chuva, no ínicio 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.



### **RESERVA TINTO 2018**

Estudámos a história antiga do vinho e das vinhas do Alentejo, bem como uma vasta gama de tradições, geologia, textura e aromas. Preservamos o que é genuíno porque sentimos desde o início que o tempo está do nosso lado. Pesquisamos as variedades tradicionais de uva, e encontrámo-las.

Usando o processo mais simples possível, conseguimos produzir vinhos que são, esperamos nós, autênticos mensageiros, transmitindo claramente as emoções locais e o *terroir*.

A nossa ambição era dar a entender a natureza da região e conseguimos.

2018

