

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 2º Ano 12 meses
20% Tinaja 4 Meses
17% Nico Velo 6 meses
Alcool: 14,1% alc.
Acidez: 5,6g/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 advinha 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.



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

