

# GARRAFEIRA

## GERAL

**Primeira Vendima:** 2017

**Proprietário:** Luisa Amorim

**Enologia:** Jorge Alves e António Cavalheiro

**Viticultura:** Joaquim Faia

## VINHA

**Região:** Alentejo | Vidigueira, Estremoz e Portalegre

**Solos:** Silto-argilosos ácidos, argilo-calcário, xisto-argiloso

**Vendima:** Manual

**Modo de Produção:** Integrada

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

**Castas:** 50% Alicante Bouschet; 50% Aragonez

**Fermentação/Estágio:** balseiro de Carvalho Francês 3000 lts (novo)

**Alcool:** 14,5% alc.

**Acidez:** 5,3 g/l

**Engarrafamento:** Março 2020

**Produção:** 2 186 gfs de 0,75l e 115 gfs de 1,5l

## VINDIMA

**De 26 agosto a 27 setembro 2019**

O ano vitícola foi atípico do ponto de vista climatérico, não pelo inverno de baixa pluviosidade – reduzindo focos de potenciais doenças – mas sobretudo, pelas grandes variações das temperaturas médias, o que potenciou um ligeiro avanço no ciclo vegetativo.

Este avanço foi-se esbatendo com as chuvas da Primavera e a evolução registada foi bastante favorável à qualidade fitossanitária das uvas.

Amplitudes térmicas acentuadas permitiram maturações equilibradas e excelentes níveis de acidez.

Decorrendo de forma regular, com mostos de elevada qualidade, resultaram em vinhos profundos, de notável exuberância aromática, densos e de elevada concentração.



## GARRAFEIRA

Interpretamos a origem, a história e a cultura de um povo. Nesta terra, há algo que é genuíno, intenso e evoca o que é incomparável no Alentejo - a sua densidade, os seus aromas e a sua profundidade. Este é um vinho sério que fermenta e estagia em balseiros de carvalho francês onde, a tradição combina com as origens robustas e uma sofisticação única e precisão sólida. O Garrafeira tinto é um vinho intemporal que exprime a frescura da Serra do Mendro, com uma personalidade forte e duradoura. Aqui, a atração pela nostalgia diz-nos que o tempo não se esgotou.

# 2019