

# GARRAFEIRA

## GERAL

Primeira Vindima: 2019

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: Jorge Alves e António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

## VINHA

Sub-Regiões: Vidigueira, Estremoz e Portalegre

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

Vindima: Manual

Modo de Produção: Integrada

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 50% Alicante Bouschet, 50% Aragonez

Estágio: Fermentado e estagiado em Balseiro Novo de 3000l de Carvalho Francês

Alcool: 14,5% alc.

Acidez: 5,3g/l

Engarrafamento: Março 2020

Produção: 2186 garrafas de 0,75l e 115 garrafas de 1,5l

## VINDIMA

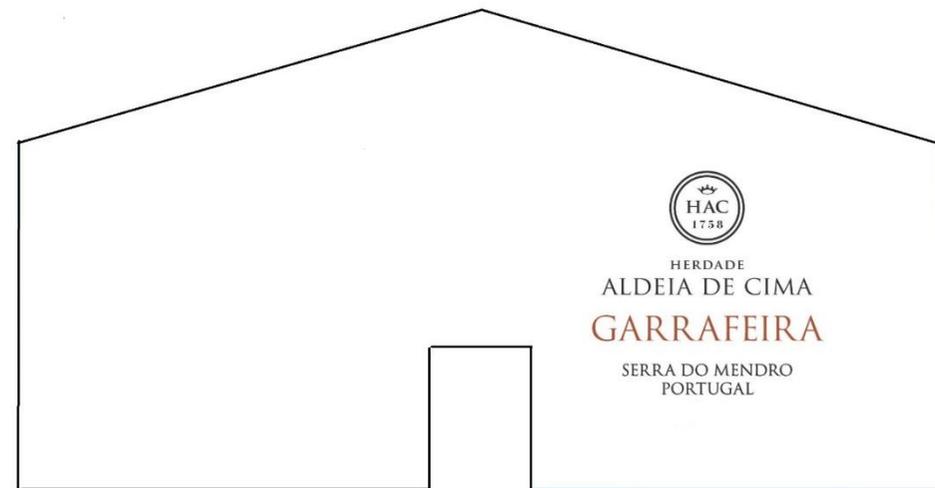
De 26 agosto a 27 setembro 2019.

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 climatérica registada posteriormente 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, resultando em vinhos profundos, de notável exuberância aromática, densos e de elevada concentração.



## GARRAFEIRA

Nós interpretamos as nossas origens.

Aqui, há algo que é genuíno, intenso e evoca o que é incomparável no Alentejo - a sua densidade, os seus aromas e a sua profundidade. Não poderia ter vindo de outro lugar senão do Alentejo.

Este é um vinho sério que é fiel à sua terra, uma combinação única de origens robustas, com sofisticação e uma precisão sólida.

É um vinho intemporal com uma personalidade forte e duradoura. A atração pela nostalgia diz-nos que o tempo não se esgotou.

# 2019

