

# RESERVA

## GERAL

Primeira vindima: 2017

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: Jorge Alves e António

Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

## VINHA

Sub-região: Vidigueira

Solos: Xisto-argiloso

Vindima: manual

Modo de Produção: integrada

Produção: 40hl/ha

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: Castas: 45% Antão Vaz;  
45% Arinto e 10% Alvarinho

Estágio: 6 meses em barrica de  
carvalho francês de 500 litros de  
segundo ano e cubas cimento

Nico Velo

Alcool: 13,5% alc.

Acidez: 5.5 g/l

Engarrafamento: junho 2020

Produção: 9328 75cl gfs; 199 1.5l gfs

## VINDIMA

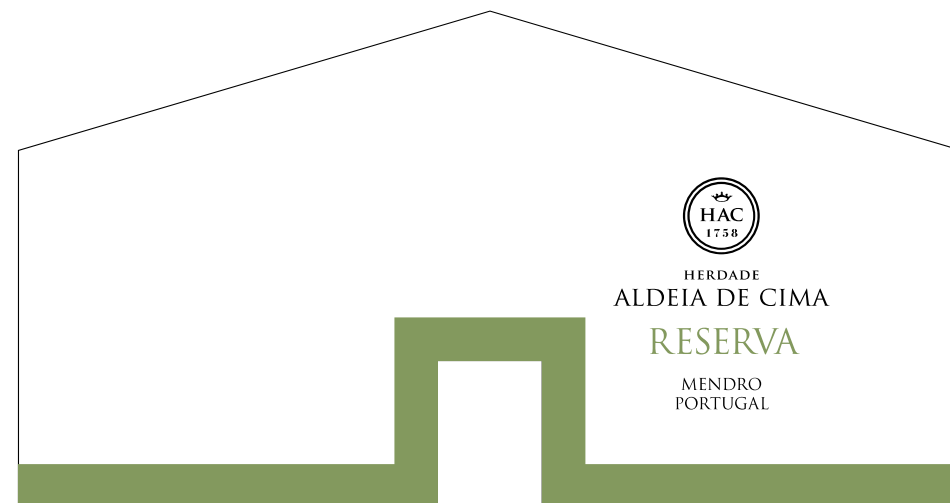
De 26 agosto a 27 setembro 2019

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 elegância.



## RESERVA

Falemos da paisagem escarpada da Serra do Mendro que separa o Alto e o Baixo Alentejo. Este fenómeno geológico que aflora no sentido este-oeste no concelho da Vidigueira, forma um corredor natural para os ventos do Atlântico.

Foi aqui, olhando para o azul claro do céu, que nós criamos os nossos vinhos.

O Reserva Branco combina o *terroir* desta terra, influenciado pelo clima mais fresco e pela diversidade de solos esqueléticos, e produz um vinho de equilíbrio, aromas fragantes de estrutura linear, alta densidade e uma cativante mineralidade.

# 2019

