

RESERVA

GERAL

Primeira vindima: 2017

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: Jorge Alves e António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

VINHA

Região: Alentejo | Serra do Mendro, Vidigueira

Solos: Xisto-argilosos

Vindima: Manual

Modo de Produção: Integrada

NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 50% Arinto; 40% Alvarinho; 10% Antão Vaz

Estágio: 12 meses em barrica de Carvalho Francês 500 lts (70% usado e 30% novo)

Alcool: 13,5% alc.

Acidez: 5,6g/l

Engarrafamento: Novembro 2019

Produção: 4968 garrafas de 0,75l e 200 garrafas de 1,5l

VINDIMA

De 1 a 12 de outubro 2018

O ano vitícola 2017/2018 foi particularmente atípico em relação a anos anteriores.

Do ponto de vista climático, o Inverno frio e seco adivinhava 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

Falamos do acidente orográfico constituído pela serra do Mendro, que separa o Alto e o Baixo Alentejo. Esta falha na Vidigueira com a orientação este-oeste forma um corredor natural para a influência dos ventos do atlântico.

Foi aqui, a olhar para o azul leve do céu que sonhamos os nossos vinhos.

O Reserva Branco conjuga o *terroir* desta terra, influenciado pelo clima mais fresco e a diversidade de solos esqueléticos, originando um vinho de equilíbrios, de aroma perfumado, de estrutura linear, de grande densidade e mineralidade.

2018