

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: 45% Antão Vaz; 45%

Arinto; 10% Alvarinho

Estágio: Antão Vaz 8 meses em barricas de Carvalho Francês 500 lts (70% usado e 30% novo); Arinto e Alvarinho 8 meses em depósitos cimento Nico Velo 2600lts

Alcool: 13,5% alc.

Acidez: 5,5 g/l

Engarrafamento: Junho 2020

Produção: 9368 garrafas de 0,75l e 200 garrafas de 1,5l

VINDIMA

De 26 agosto a 27 setembro 2019

O ano vitícola 2018/2019 foi atípico do ponto de vista climatérico, não só pelo Inverno de baixa pluviosidade - reduzindo potenciais focos de doença - mas sobretudo pela grande variação das temperaturas médias, o que potenciou um ligeiro avanço no início do ciclo vegetativo.

Este avanço veio a esbater-se 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 e com mostos de muita qualidade, resultaram em vinhos profundos, de notável exuberância aromática, densos e de elevada concentração.



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.

2019