

# 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:** 40% Antão Vaz; 20% Arinto; 30% Alvarinho; 10% Roupeiro

**Estágio:** Antão Vaz e Roupeiro 6 meses em balseiro de madeira 3000 lts e barricas de Carvalho Francês 500 lts, respetivamente. Arinto e Alvarinho 6 meses em depósitos cimento Nico Velo 2600lts

**Alcool:** 14% alc.

**Acidez:** 5.8 g/l

**Engarrafamento:** Junho 2021

**Produção:** 14 641 garrafas de 0,75l e 200 garrafas de 1,5l

## VINDIMA

**De 12 agosto a 17 setembro 2020**

2020 foi um ano particularmente quente e seco, situação revertida em parte, pelas chuvas da primavera. A irregularidade da existência de humidade e temperaturas a cima da média, potenciaram condições favoráveis ao aparecimento de algumas doenças, tornando o seu controlo exigente mas sem nunca afectar o crescimento vegetativo. O verão seco mas com acentuada amplitude térmica diária, aceleraram ligeiramente o processo de maturação, fazendo com que a vindima se tivesse antecipado duas semanas mais cedo que o habitual. Uma enologia cuidada, permitiu vindimar com precisão todas as castas, realçando o rácio entre concentração e frescura antevendo vinhos muito equilibrados.



## 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.

# 2020