

# 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

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 45% Trincadeira; 15%

Alfrocheiro; 22% Alicante

Bouschet; 18% Aragonês

Estágio: 30% Ânfora durante 6

meses; 30% em barricas de

segundo ano de carvalho

francês; 20% tinajas durante 4

meses; 20% em Nico Velo

durante 6 meses

Alcool: 13,7% alc.

Acidez: 5,3g/l

Engarrafamento: Março 2021

Produção: 36022 garrafas de 0,75l e

500 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.



## RESERVA

Estudámos a história antiga do vinho e das vinhas do Alentejo, bem como uma vasta gama de tradições, geologia, textura e aromas. Preservamos o que é genuíno porque sentimos desde o início que o tempo está do nosso lado. Pesquisamos as variedades tradicionais de uva e encontrámo-las.

Usando o processo mais simples possível, conseguimos produzir vinhos que são, esperamos nós, autênticos mensageiros, transmitindo claramente as emoções locais e o *terroir*.

A nossa ambição era dar a entender a natureza da região e conseguimos.

# 2019

