

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: 60% Alicante Bouschet; 25% Trincadeira; 15% Aragonês

Estágio: 30% do lote 12 meses em barricas de Carvalho Francês 500 lts (2º ano); 25% do lote 6 meses em Ânforas de Cocciopesto 1000 lts; 20% do lote 4 meses em Tinajas de Terracota 150lts; 25% do lote 6 meses em depósitos de Cimento Nico Velo 2600 lts

Alcool: 14% alc.

Acidez: 5,0 g/l

Engarrafamento: Agosto 2022

Produção: 29.120 gfs de 0,75l e 421 gfs 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

Estudamos a história do vinho e da vinha no território Alentejano, uma presença continuada no tempo e no espaço de tradição, geologia, texturas e aromas. Preservamos genuinidade porque sentimos desde o início que temos tempo. Fomos à procura das castas tradicionais. Encontramo-las, estavam perto de nós.

É nos processos mais simples que conseguimos vinhos transparentes e o Reserva Tinto é um vinho de território, de emoção, autêntico mensageiro.

Quisemos entender a natureza dos *microterroirs* e conseguimos.

2020