

ART.TERRA

Curtimenta

Ano Vitícola

2017 foi o terceiro ano de seca Alentejo. O inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva

Colheita

2017

Castas

Antão Vaz, Arinto, Viognier

Classificação

IGP

Rendimento (ton/ha)

6

Solo

Xisto



Vinificação

Vindima mecânica. Desengaço parcial. Fermentação em lagar com bagos inteiros. Pisa a pé. Temperaturas controladas entre os 18° e os 25°, maceração pós fermentativa de 8 dias.

Notas de Prova

Cor: Laranja

Aroma: Notas frescas de tangerina, menta e canela.

Paladar: Taninoos suaves, corpo médio. Boa frescura e mineralidade.

Acompanha

Frutos secos, tapas ibéricas e uma boa conversa.

Estágio

6 meses em barricas de carvalho frances usadas de 400 L

Análise Sumária

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6g/l

pH: 3,35

Acidez Volátil: 0,26g/l

Disponível em

0,75 L

Prémios

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.