

ART.TERRA

Amphora

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

Aragonez, Moreto, Trincadeira

Classificação

IG

Rendimento (ton/ha)

6

Solo

Argilo - Xistoso



Vinificação

Vindima manual. Fermentação em talha com leveduras indígenas. Maceração pelicular de cerca de 60 dias. Fermentação malolática em contacto com películas.

Notas de Prova

Cor: Vermelho vivo

Aroma: Aromas primários com algumas notas terrosas. Iodado com notas de resina provenientes da talha.

Paladar: Boa textura, taninos finos, delicado e agradável.

Acompanha

Comida mediterrânica em geral, queijos de cura média e enchidos.

Estágio

3 meses em tinas de barro sobre borras

Análise Sumária

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 6,7g/l

pH: 3,76

Acidez Volátil: 0,89g/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.