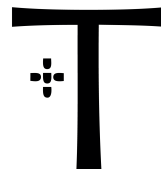


Argilla Wines | Vinho Regional Alentejano

Montargil, Alto Alentejo



ARGILLA TINTO MMXVII

Este vinho nasce na serra de Montargil, região do Alto Alentejo, na Herdade da Anta de Cima, propriedade da família Tenreiro, num clima temperado, com precipitação média anual de 650mm, e sob solos de barro, mediterrânicos. Na Anta de Cima arrancaram-se as últimas vinhas na década de 50 do século passado e, como testemunha, a velha adega de talhas ainda resiste ao tempo. Em 2010, ressurgiu a vinha e em 2012 produziram-se os primeiros vinhos *argilla*, branco e tinto.

A COLHEITA DE 2017

Caracterizamos o ano de 2017 como um ano bastante atípico e desafiante do ponto de vista de produção. Com um Inverno que teve uma precipitação muito abaixo do normal, seguido de uma Primavera e Verão onde se fez-se sentir muito calor, com grandes picos de subida de temperatura, resultando numa maturação bastante irregular e com as vinhas em situação de stress hídrico. Estas uvas foram colhidas manualmente, pela primeira vez desde a nossa primeira vindima, na 2ª quinzena de Agosto.

Produtor: Herdade da Anta de Cima

Enólogo: Paulo Tenreiro e Nuno Mira do Ó

FICHA TÉCNICA

REGIÃO: IGP Alentejano

COLHEITA: 2017

CASTAS: Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Touriga Nacional e Petit Verdot

CLIMA: Temperado com verão quente e seco, precipitação média 650mm

SOLOS: Argilosos

VINHA: 4.000 videiras/ha; cordão bilateral, com exposição a sul

VINIFICAÇÃO: Desengace total antes do esmagamento, fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada entre 21º a 24º.

ESTÁGIO: 10 meses em depósitos de inox. Engarrafamento em Julho de 2018 e estágio em garrafa desde então.

Nº DE GARRAFAS: 16. 450

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

Álcool: 13%

pH: 3,92

Acidez Total: 5,6 g/l

Acidez Volátil: 0,75 g/l

Açúcar residual: 0,6 g/l

NOTAS DE PROVA

Perfil jovem e fresco com excelente expressão de fruta vermelha, nariz limpo. Bons taninos, finos e elegantes com final de boca persistente, fresco e algo mineral. As notas de fruta e herbais estão sempre bem presentes num final longo, que proporciona grandes combinações gastronómicas, tais com carnes vermelhas, grelhadas e com alguma gordura.

OUTRAS NOTAS

Tem potencial para envelhecer em garrafa. Guardar as garrafas deitadas em local fresco. Consumir à temperatura de 16º-18º.

