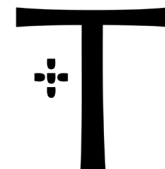


# Argilla Wines | Vinho Regional Alentejano

Montargil, Alto Alentejo



## LARGUEZA 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.

## 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 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 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 e Alfrocheiro

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

**SOLOS:** Argilosos

**VINHA:** 4.000 videiras/ha; cordão bilateral, com exposição variada

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação de cacho inteiro (50% de Alicante Bouschet e 50% de Alfrocheiro) com 100% de engaçó em talhas tradicionais de 1200 litros, sem revestimento.

**ESTÁGIO:** 8 meses de estágio em barricas de carvalho francês, usadas. Engarrafamento em Julho de 2018 e estágio em garrafa desde então.

**Nº DE GARRAFAS:** 1.803

## CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

**Álcool:** 13%

**pH:** 3,76

**Acidez Total:** 5,9 g/l

**Acidez Volátil:** 0,89 g/l

**Açúcar Residual:** 0,9 g/l

## NOTAS DE PROVA

Cor bonita, vermelho cereja, com nariz complexo de notas de barro, pimenta preta, mirtilo, ervas aromáticas e folha de tabaco. Na boca é elegante com uma estrutura ampla de taninos finos, fresco mas envolvente, delicado mas potente com final longo e generoso nas notas aromáticas.

## OUTRAS NOTAS

Tem potencial para envelhecer em garrafa. Guardar as garrafas deitadas em local fresco. Consumir à temperatura de 16º-17º.

