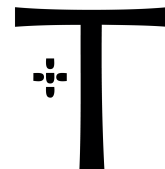


# Argilla Wines | Vinho Regional Alentejano

Montargil, Alto Alentejo



## TALHA DE ARGILLA TINTO MMXVI

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 2016

Caracterizamos o ano de 2016 como um ano complicado e de quebra de produção. O Inverno teve uma precipitação abaixo do normal, seguido de uma Primavera bastante húmida, o que gerou alguns problemas fitossanitários. No Verão fez-se sentir muito calor, com picos de subida de temperatura, levando a uma maturação bastante irregular. Estas uvas foram colhidas manualmente, na 1ª quinzena de Setembro.

**Produtor:** Herdade da Anta de Cima

**Enólogo:** Paulo Tenreiro e Nuno Mira do Ó

## FICHA TÉCNICA

**REGIÃO:** IGP Alentejano

**COLHEITA:** 2016

**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:** Com 40% de engaço e uva inteira, em depósitos de inox com temperatura controlada entre 22° a 25°. Extração lenta e suave com maceração pós-fermentativa de 45 dias.

**ESTÁGIO:** 4 meses em talhas de estágio de 140 litros. Engarrafamento em Julho de 2017 e estágio em garrafa desde então.

**Nº DE GARRAFAS:** 3.576

## CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

**Álcool:** 12,5%

**pH:** 3,87

**Acidez Total:** 4,7 g/l

**Acidez Volátil:** 0,70 g/l

**Açúcar residual:** 0,6 g/l

## NOTAS DE PROVA

Nariz elegante, intenso e complexo de carácter condimentado e mineral, com notas de pimenta preta, canela, cereja preta, barro e tabaco. Na boca é irreverente e paradoxal: Vegetal mas envolvente, fresco e quente, tenso e sucroso. Termina 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 16°-17°.