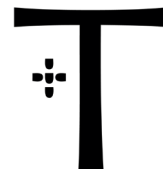


# Argilla Wines | Vinho Regional Alentejano

Montargil, Alto Alentejo



## ALFROCHEIRO EM TALHA DE ARGILLA 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 and Nuno Mira do Ó

## FICHA TÉCNICA

**REGIÃO:** IGP Alentejano

**COLHEITA:** 2017

**CASTAS:** Alfrocheiro

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

**SOLO:** 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.

**ESTÁGIO:** 4 meses em ânforas de 140 litros. Engarrafamento em Julho de 2018 e estágio em garrafa desde então.

**Nº DE GARRAFAS:** 1,549

## CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

**Álcool:** 13%

**pH:** 3,93

**Acidez Total:** 4,9 g/l

**Acidez Volátil:** 0,69 g/l

**Açúcar Residual:** 0,4 g/l

## NOTAS DE PROVA

Nariz marcado pela argila, por bosque e especiarias, com mais notas de marmelo, menta e chocolate. Na boca realça os seus taninos bastante vivos, uma pitada de geléia mas torna-se equilibrado pela sua estrutura e mineralidade.

## OUTRAS NOTAS

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

