

ART.TERRA

AMPHORA TINTO 2018

ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva

COLHEITA

2018

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Moreto, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

3 meses em talhas de barro sobre borras

NOTAS DE PROVA

COR: Vermelho vivo

AROMA: Aromas primários com algumas notas terrosas. lodado com notas de resina provenientes da talha.

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

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %

Acidez total | 5.7 g/l

pH | 3,68

Acidez volátil | 0.84 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, queijos de cura media e enchidos.

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

15,5 pontos - Revista de Vinhos

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.
