

ART.TERRA

AMPHORA BRANCO 2019

ANO VITÍCOLA

Embora de pequena produção, 2019 foi um ano de excelência no Alentejo. O inverno foi frio com alguma chuva. A Primavera e Verão foram amenos e secos. Durante a maturação as noites frias e secas permitiram atingir níveis de maturação fenólica perfeitos.

COLHEITA

2019

CASTAS

Arinto

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.

ESTÁGIO

3 meses em talhas sobre borras

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo dourado

AROMA: Notas de fumo, especiarias e eucalipto

PALADAR: Seco com taninos sedosos e corpo médio. Notas terrosas boa frescura e mineralidade.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 11,5 %

Acidez total | 6,7 g/l

pH | 3,35

Acidez volátil | 1,14 g/l

ACOMPANHA

Frutos secos, tapas ibéricas e uma boa conversa.

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.