CASA RELVAS
ALENTEJO | PORTUGAL

FICHA TÉCNICA

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	CASTAS
2019	Arinto

CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
IG Alentejano	6	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
90 pontos - Wine Enthusiast

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatuários e regularmentares 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.
* valores de referencia

Adega da Casa Relvas
São Miguel de Machede 7005-752 Évora
GPS: 38°38'26.5''N 7°44'25.9''W

Tlf: +351 266 988 034
Tlf: +351 910 016 035

info@casarelvas.pt
enoturismo@casarelvas.pt
www.casarelvas.pt