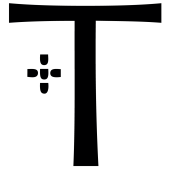


Argilla Wines | Vinho Regional Alentejano

Montargil, Alto Alentejo



ROSA D'ARGILLA CLARETE DE ALICANTE BOUSCHET MMXVIII

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 2018

Caracterizamos o ano de 2018 como um ano exigente do ponto de vista da produção. O Inverno teve uma precipitação baixa, seguido de uma Primavera bastante húmida e chuvosa, prolongando-se com estas temperaturas até finais de Junho. O Verão desse ano teve picos de muito calor, o que levou uma maturação bastante irregular e quebras de produção em algumas variedades. Estas uvas foram colhidas manualmente, em meados de Agosto, na mesma altura em que se vindimou as uvas brancas.

Produtor: Herdade da Anta de Cima

Enólogo: Paulo Tenreiro e Nuno Mira do Ó

FICHA TÉCNICA

REGIÃO: Alentejo

COLHEITA: 2018

CASTAS: Alicante Bouschet

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

SOLOS: Argilosos

VINHA: 4.000 videiras/ha; cordão bilateral, com exposição a sul

VINIFICAÇÃO: 80% de desengace total antes do esmagamento e fermentação em ânforas de 140 litros. Após a fermentação fez-se um blend com 20% de curti-menta da mesma variedade.

ESTÁGIO: Engarrafamento a Junho de 2019 e estágio em garrafa desde então.

Nº DE GARRAFAS: 1.550

CARACTERIZAÇÃO ANALÍTICA

Álcool: 11%

pH: 3,78

Acidez Total: 5 g/l

Acidez Volátil: 0,40 g/l

Açúcar residual: 0,3 g/l

NOTAS DE PROVA

Este Clarete de Alicante Bouschet tem um nariz de impacto mineral com notas de bosque, morango, fruta silvestre e erva fresca. Boca com estrutura e acidez muito fresca, onde dominam as notas herbais, silvestres e um toque subtil de terrosidade. Final longo e salivante que nos demonstra o seu lado mais gastro-nómico.

OUTRAS NOTAS

Tem potencial para evoluir em garrafa. Guardar as garrafas deitadas em local fresco. Consumir à temperatura de 13°.

