

# HERDADE DA AMADA

# CONTRABANDO BRANCO '2024



## PAÍS

Portugal

## REGIÃO

Alentejo - Elvas

## TIPO

Branco

## CASTAS

Verdejo

## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## ANO DA COLHEITA

2024

## VINDIMA

Entre 7 e 25 de Agosto

## COLHEITA

Manual, para Caixas de 12,5 kg

## CLIMA

Mediterrâneo

## SOLO

Argilo-Calcário de origem granítica

## PRODUÇÃO

2739 garrafas de 0,75lt

## ENOLOGIA

Susana Esteban

Bruno Pinto da Silva

## VITICULTURA

José Luís Marmelo

## TEOR ALCOÓLICO

12,5% vol

## PH

3,38

## AÇÚCARES TOTAIS

1,7 g/L

## ACIDEZ VOLÁTIL

0,47 g/L

## ACIDEZ TOTAL

5,2 g/L

## VALOR CALÓRICO

76 kcal/100 cm3

## INGREDIENTES

contém sulfitos



## VINHA

PRODI. Orientada a noroeste-sudeste, conduzida em cordão royat bi-lateral.

## VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos de verdejo, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6 graus. No dia seguinte, após o transporte para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada para a prensa. A prensagem foi direta e suave, até 0,8 bar, e a decantação foi estática, por frio (8°C/9°C). A fermentação ocorreu a temperatura controlada de 16°C, durante 20-30 dias. Após a fermentação alcoólica e tiragem a limpo, o vinho estagiou durante 6 meses em inox sobre a borra fina.

## VINHO

Amarelo-pálido, com laivos esverdeados na cor. Expressivo, jovem e apelativo, com carácter varietal pronunciado. Fruta fresca em primeiro plano, com leve tropical e arbusto de fundo. No palato segue o perfil aromático, num registo seco, onde a acidez lhe confere tensão e o final de boca nos deixa vivacidade. Um vinho harmonioso e equilibrado, que mostra versatilidade e capacidade de prato.

## GASTRONOMIA

Um vinho de versatilidade evidente, que se traduz numa opção a ter em conta, quer em abordagens gastronómicas mais elaboradas, como registos menos complexos e minimalistas. De saladas e entradas simples às tradicionais tapas raianas, de polme fino e leve, este Verdejo revela-se capaz de harmonizar e conferir equilíbrio ao paring, com subtilidade, identidade e sofisticação.

## CONSUMO RECOMENDADO

2025 - 2030 (5 Anos)

## GARRAFA

Capacidade (lt): 0,75 | Modelo: Borgonha  
Dimensões (cm): (d) 8,5 x (a) 29,4 | Peso (kg): 1,250  
Código de Barras EAN (grf): 5607127004604

## CAIXA

Dimensões (cm): (c) 29,5 x (l) 23,5 x (a) 16,5  
Peso (kg): 7,60 | Nº Garrafas: 6  
Código de Barras ITF (cx): 15607127004601

## PALETE (EURO)

Caixas/fiada: 12 | fiadas/paleta: 8  
Caixas/paleta: 576 | Peso (kg): 750,6  
Comp. 1,20m | Larg. 0,80m | Alt. 1,55m



HERDADE  
DA AMADA



HERDADE  
DA AMADA

# HERDADE DA AMADA

# CONTRABANDO TINTO '2023



## PAÍS

Portugal

## REGIÃO

Alentejo - Elvas

## TIPO

Tinto

## CASTAS

Tempranillo

## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## ANO DA COLHEITA

2023

## VINDIMA

Entre 20 de Agosto e 6 de Setembro

## COLHEITA

Manual, para Caixas de 12,5 kg

## CLIMA

Mediterrâneo

## SOLO

Argilo-Calcário de origem granítica

## PRODUÇÃO

3457 garrafas de 0,75lt

## ENOLOGIA

Susana Esteban

Bruno Pinto da Silva

## VITICULTURA

José Luís Marmelo

## TEOR ALCOÓLICO

14,0% vol

## PH

3,63

## AÇÚCARES TOTAIS

0,8 g/L

## ACIDEZ VOLÁTIL

0,52 g/L

## ACIDEZ TOTAL

4,9 g/L

## VALOR CALÓRICO

84 kcal/100 cm<sup>3</sup>

## INGREDIENTES

contém sulfitos



## VINHA

PRODI. Orientada a noroeste-sudeste, conduzida em cordão royat bi-lateral.

## VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos de tempranillo, as uvas foram para um contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6 graus. No dia seguinte, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação.

A fermentação decorreu em cubas de larga dimensão, havendo uma ótima relação de superfície de contacto e temperatura controlada entre 22 e 24°C, em curtimenta total durante cerca 20 dias. Após a fermentação alcoólica e malolática, estagiou cuba de inox, durante 18 meses. Antes da entrada em mercado, estagiou 3 meses em garrafa.

## VINHO

Aberto na cor, de porte médio e espectro ruby. Aroma intenso, varietal e direto, com destaque evidente para a fruta vermelha, silvestre e de bosque. No palato ganha nova dimensão, de perfil primário e pleno de fruta, com estrutura média e frescura surpreendente. Leve, equilibrado e extremamente prazeroso, com boa amplitude e final alegre, preferencialmente servido ligeiramente refrigerado (14-15 graus).

## GASTRONOMIA

Pela sua frescura e harmonia, revela alguma pluralidade de abordagens, quer num registo mais quente e condimentado, como em ambiente de menor complexidade. Tataki de atum, com o mar em pano de fundo, em tempos de verão, ou risotto de cogumelos e borrego na brasa em épocas mais frias ou de meia estação, seriam ótimas sugestões para momentos felizes.

## CONSUMO RECOMENDADO

2025 - 2030 (5 Anos)

## GARRAFA

Capacidade (lt): 0,75 | Modelo: Borgonha  
Dimensões (cm): (d) 8,5 x (a) 29,4 | Peso (kg): 1,250  
Código de Barras EAN (grf): 5607127004611

## CAIXA

Dimensões (cm): (c) 29,5 x (l) 23,5 x (a) 16,5  
Peso (kg): 7,60 | Nº Garrafas: 6  
Código de Barras ITF (cx): 15607127004618

## PALETE (EURO)

Caixas/fiada: 12 | fiadas/paleta: 8  
Caixas/paleta: 576 | Peso (kg): 750,6  
Comp. 1,20m | Larg. 0,80m | Alt. 1,55m



HERDADE  
DA AMADA



HERDADE  
DA AMADA