

HERDADE DA AMADA

ALICANTE BOUSCHET

'2022



PAÍS

Portugal

REGIÃO

Alto Alentejo - Elvas

TIPO

Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ANO DA COLHEITA

2022

VINDIMA

26 de Agosto

COLHEITA

Manual, para Caixas de 12,5 kg

CLIMA

Mediterrâneo

SOLO

Argilo-Calcário de origem granítica

PRODUÇÃO

1.110 garrafas de 0,75lt

ENOLOGIA

Susana Esteban

Bruno Pinto da Silva

VITICULTURA

José Luís Marmelo

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol

PH

3,56

AÇÚCARES TOTAIS

1,1 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL

0,48 g/L

ACIDEZ TOTAL

5,1 g/L

VALOR CALÓRICO

91 kcal/100 cm3

INGREDIENTES

contém sulfitos



VINHA

Em conversão para MPB. Orientada a noroeste-sudoeste, conduzida em cordão royat bi-lateral.

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. 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 ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, em curtimenta total, durante 20 dias. Após a fermentação alcoólica e malolática, dois terços estagiaram em inox sobre borra fina e um terço em barrica nova de Carvalho Francês, durante um ano.

Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

VINHO

Ruby, retinto, profundo. Perfil aromático puro e efusivo, a denunciar a casta. Concentrado, rústico e balsâmico, com bergamota e cassia na linha da frente, madeira bem integrada, e leves nuances de tinta da china.

Já boca revela potência, frescura e concentração. Taninos de seda, quase veludo, a dar grande profundidade de prova. Um vinho ímpar que viverá longos e bons anos.

GASTRONOMIA

À mesa, é capaz de ombrear com os mais estruturados pratos de carne, quer assados, como estufados ou de tacho, com maior ou menor complexidade de condimentos, e será sempre boa opção para iguarias tradicionais que envolvam charcutaria de fumeiro. Toda a sua envolveria, volume e persistência oferece grande complementaridade num registo gastronómico rico. Para terminar, o casamento com doçaria conventual será feliz e surpreendente.

CONSUMO RECOMENDADO

2024 - 2031 (8 Anos)

GARRAFA

Capacidade (lt): 0,75 | Modelo: Borgonha

Dimensões (cm): (d) 8,5 x (a) 29,4 | Peso (kg): 1,20

Código de Barras EAN (grf): 5607127004215

CAIXA

Dimensões (cm): (c) 30,6 x (l) 28,8 x (a) 9

Peso (kg): 3,91 | Nº Garrafas: 3

Código de Barras ITF (cx): 15607127004212

PALETE (EURO)

Caixas/fiada: 10 | fiadas/paleta: 8

Caixas/paleta: 80 | Peso (kg): 338

Comp. 1,20m | Larg. 0,80m | Alt. 0,86m



HERDADE
DA AMADA



HERDADE
DA AMADA