

HERDADE DA AMADA

RESERVA TINTO '2022

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Alto Alentejo - Elvas

TIPO
Tinto

CASTAS
Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez e Syrah

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ANO DA COLHEITA
2022

VINDIMA
Entre 20 de Agosto a 6 de Setembro

COLHEITA
Manual, para Caixas de 12,5 kg

CLIMA
Mediterrâneo

SOLO
Argilo-Calcário de origem granítica

PRODUÇÃO
3.448 garrafas de 0,75lt

ENOLOGIA
Susana Esteban
Bruno Pinto da Silva

VITICULTURA
José Luís Marmelo

TEOR ALCOÓLICO
14% vol

PH
3,50

AÇÚCARES TOTAIS
0,6 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0,55 g/L

ACIDEZ TOTAL
5,0 g/L

VALOR CALÓRICO
83 kcal/100 ml

INGREDIENTES
contém sulfitos



VINHA
Em PRODI. Orientada a noroeste-sudeste, 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 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 em cubas de larga dimensão, havendo uma ótima relação de superfície de contacto e temperatura controlada de 24°C, em curtimento total durante 20 dias. Após a fermentação alcoólica e malolática, 1/3 do lote estagiou em barricas de 228 litros de carvalho francês de tosta média, e os restantes dois terços em cuba de inox, durante 12 meses. Antes da entrada em mercado, estagiou 18 meses em garrafa.

VINHO
Púrpura-ruby profundo no coração, e bordadura a mostrar tempo de estágio. Nariz intenso, sedutor e com carisma. Fruta no primeiro impacto, suportada por notas balsâmicas e arbustivas, com barrica bem integrada na retaguarda. A complexidade cresce no copo, a mostrar boa evolução e vida longa. Na boca, o ataque é intenso, opulento e anguloso, com estrutura vincada, imensa frescura e boa tensão. Termina longo, mantendo enorme elegância em toda a prova.

GASTRONOMIA
Pela sua presença firme e envolvente, revela-se um excelente parceiro para gastronomia robusta, desde carnes maturadas no fogo, como guisados ou caça de caldo, mais condimentada e complexa. A sua estrutura, volume e persistência conferem-lhe uma forte capacidade de harmonização com iguarias tradicionais, queijos de meia cura e charcutaria fumada. Para um final de refeição rico e memorável, sobremesas com chocolate negro, frutos negros desidratados ou compotas, serão uma agradável surpresa.

CONSUMO RECOMENDADO
2025 - 2035 (10 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): 5607127004505

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): 15607127004502

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