

HERDADE DA AMADA

CASTELÃO

'2024

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Alto Alentejo - Elvas

TIPO
Tinto

CASTAS
Castelão

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ANO DA COLHEITA
2024

VINDIMA
29 de Agosto

COLHEITA
Manual, para Caixas de 12,5 kg

CLIMA
Mediterrâneo

SOLO
Argilo-Calcário de origem granítica

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

PRODUÇÃO
1.469 garrafas de 0,75lt

ENOLOGIA
Bruno Pinto da Silva
Inês Silva

VITICULTURA
José Luís Marmelo

TEOR ALCOÓLICO
13,0% vol

PH
3,29

AÇÚCARES TOTAIS
0,8 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0,54 g/L

ACIDEZ TOTAL
6,1 g/L

VALOR CALÓRICO
78 kcal/100 cm3

INGREDIENTES
contém sulfitos



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. À entrada da cuba de fermentação, o primeiro terço das uvas foi desengaçado e esmagado. O segundo terço entrou em cacho inteiro, e o fecho de cuba foi novamente desengaçado e esmagado, elaborando uma técnica de “sandwich”. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, com apenas 3 dias de contacto pelicular, tendo terminado a fermentação apenas a fase líquida. Após a fermentação alcoólica e malolática, um terço do lote estagiou em barrica usada de Carvalho Francês, e dois terços em inox, durante um ano. Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

VINHO
Apresenta uma cor ruby viva, marcada por nuances violetas e profundidade média-profunda. No nariz revela um perfil aromático puro, intenso e expressivo, fiel à identidade da casta, onde sobressaem notas de cereja vermelha e groselha, envolvidas por delicadas nuances especiadas de cravinho e pimenta preta. Na boca revela excelente equilíbrio entre frescura, concentração e elegância. Acidez firme e bem vincada, a conferir tensão e vivacidade ao conjunto. Taninos polidos, de textura sedosa, acrescentam profundidade e precisão de prova. O álcool surge perfeitamente integrado, culminando num vinho harmonioso, distinto e com notável capacidade de evolução em garrafa.

GASTRONOMIA
A elegância estrutural, frescura vincada e perfil especiado deste Castelão tornam-no particularmente versátil à mesa, privilegiando pratos de média intensidade aromática e elevada profundidade de sabor. Harmoniza de forma exemplar com costeletas de borrego fritas em azeite e alecrim, onde as notas herbáceas e especiadas estabelecem uma ligação natural com o perfil aromático do vinho. Revela igualmente excelente afinidade com bochecha de porco estufada em vinho tinto, combinação que valoriza a textura sedosa dos taninos e a profundidade do conjunto.

CONSUMO RECOMENDADO
2026 - 2033 (7 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): 5600754270060

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): 15600754270067

PALETE (EURO)
Caixas/fiada: 10 | fiadas/paleta: 8
Caixas/paleta: 80 | Peso (kg): 338
Comp. 1,20m | Larg. 0,80m | Alt. 0,86m

