

# HERDADE DA AMADA

# RESERVA BRANCO '2023



**PAÍS**  
Portugal

**REGIÃO**  
Alentejo - Elvas

**TIPO**  
Branco

**CASTAS**  
50% Roupeiro, 25% Arinto e 25% Fernão Pires

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**ANO DA COLHEITA**  
2023

**VINDIMA**  
Entre 31 de Julho e 10 de Agosto

**COLHEITA**  
Manual, para Caixas de 12,5 kg

**CLIMA**  
Mediterrâneo

**SOLO**  
Argilo-Calcário de origem granítica

**PRODUÇÃO**  
2.400 garrafas de 0,75lt

**ENOLOGIA**  
Susana Esteban  
Bruno Pinto da Silva

**VITICULTURA**  
José Luís Marmelo

**TEOR ALCOÓLICO**  
13,1% vol

**PH**  
3,26

**AÇÚCARES TOTAIS**  
0,8 g/L

**ACIDEZ VOLÁTIL**  
0,34 g/L

**ACIDEZ TOTAL**  
5,4 g/L

**VALOR CALÓRICO**  
76 kcal/100 cm3

**INGREDIENTES**  
contém sulfitos



**VINHA**  
Em conversão para MPB. 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, após o transporte para a adega em ambiente refrigerado, 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, 1/3 do lote estagiou em barricas de 500 litros de carvalho francês de tosta neutra, e 2/3 do lote em cuba de inox, durante 12 meses. Antes da entrada em mercado, estagiou 6 meses em garrafa.

**VINHO**  
No nariz mostra-se contido, delicado e elegante num registo mineral, com leve tropicalidade e nuances de tosta perfeitamente integrada. No ataque mostra identidade e personalidade, mantendo o traço fresco e mineral em toda a prova. Com uma acidez viva e boa tensão, leva-nos para uma prova longa, equilibrada e muito harmoniosa

**GASTRONOMIA**  
A sua estrutura e equilíbrio conferem-lhe uma enorme harmonia, que se traduz num evidente perfil gastronómico. Peixes no forno condimentados, arroz de mar ou até carnes de gordura média, sem esquecer os pratos asiáticos onde o caril e o coco se evidenciam, serão opções interessantes para momentos muito prazerosos.

**CONSUMO RECOMENDADO**  
2025 - 2033 (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): 5607127004246

**CAIXA**  
Dimensões (cm): (c) 29,5 x (l) 23,5 x (a) 16,5  
Peso (kg): 7,55 | Nº Garrafas: 6  
Código de Barras ITF (cx): 15607127004243

**PALETE (EURO)**  
Caixas/fiada: 12 | fiadas/paleta: 8  
Caixas/paleta: 96 | Peso (kg): 750,6  
Comp. 1,20m | Larg. 0,80m | Alt. 1,55m





HERDADE  
DA AMADA