

HERDADE DA AMADA

RASGO NA PEDRA

'2023



PAÍS

Portugal

REGIÃO

Alto Alentejo - Elvas

TIPO

Branco

CASTAS

Roupeiro e Arinto

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ANO DA COLHEITA

2023

VINDIMA

16 de Agosto

COLHEITA

Manual, para Caixas de 12,5 kg

CLIMA

Mediterrâneo

SOLO

Argilo-Calcário de origem granítica

VINHA

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, na vinha, onde passaram 12 horas a 6 graus. No dia seguinte, após transporte para a adega em ambiente refrigerado, um terço das uvas foi desengaçado e entrou directamente em cuba de cimento, em formato de menir, ovalado, e os restantes dois terços foram totalmente desengaçados, esmagados e directamente prensados. A prensagem foi direta e suave, até 0,9 bar, sem separação de fases, e o mosto encaminhado para a cuba onde entraram as primeiras massas. A fermentação ocorreu a temperatura controlada de 18°C, durante 28 dias. Após a fermentação alcoólica, a cuba de cimento foi atestada com vinho lágrima de outra fermentação de inox, deixando permanecer as massas durante três meses. Após a desencuba, a cuba foi novamente atestada e o vinho permaneceu na mesma durante dois invernos (24 meses). Após engarrafamento, estagiou em garrafa durante 9 meses até chegar ao mercado.

VINHO

Amarelo palha na cor, a sugerir contacto pelicular. Nariz de carácter mineral, ceroso e complexidade crescente. Leve fruta de caroço em pano de fundo, conjugada com notas redutoras de gesso e pedra molhada, a sugerir o contacto prolongado com borra fina e a sustentar o conjunto. A boca acompanha o nariz. Ataque cheio e imponente, a mostrar muita personalidade, com imensa untuosidade e largura em prova. De estrutura viva, a frescura é transversal a toda a prova com acidez no ponto certo de equilíbrio e elegância, a antever enorme capacidade de envelhecimento em garrafa.

GASTRONOMIA

Dotado de notável harmonia, exalta o carácter gastronómico. Revela uma afinidade natural para gastronomia de mar e água doce, rica e de textura untuosa. Contudo, não será menos audaz e ousado dar-lhe protagonismo com pratos de carne e desafiar as harmonizações mais clássicas, proporcionando certamente experiências surpreendentes e de elevado prazer.

CONSUMO RECOMENDADO

2025 - 2035 (10 Anos)

GARRAFA

Capacidade (lt): 0,75 | Modelo: Borgonha
Dimensões (cm): (d) 8,5 x (a) 29,4 | Peso (kg): 1,20
Código de Barras EAN (grf): 5607127004727

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): 15607127004724

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