



Respiro Altitude

2016

Um branco de uma das vinhas mais altas do Parque Natural da Serra de S. Mamede (735 metros). A vinha está também voltada a Norte. É um field blend de cerca de 8 diferentes castas autóctones.

Relatório do Ano Climático

Inverno de temperatura média alta para a época e pluviosidade normal. Primavera fria e extremamente chuvosa, especialmente o mês de Maio, com vários recordes de precipitação batidos um pouco por todo o país, e com consequentes problemas no controlo do míldio. Na nossa vinha, “bio tratamentos” antes, entre e logo após as chuvas conseguiram debelar os ataques fúngicos. Verão extremamente seco e quente. O 2º mais quente e o 5º mais seco desde o ano de 1931. O mês de Agosto foi o mais quente desde 1931 e uma onda de calor a 5 e 6 de Setembro precipitou a maturação que decorria lenta e com alguma heterogeneidade. Esta onda de calor foi apenas um pico mais alto de temperatura da enorme onda de calor contínua que foi este Verão. Iniciámos a vindima dia 5 e terminámos dia 16, já depois de alguma chuva dia 13 de Setembro, que veio amaciar as temperaturas máximas. Surpreendentes nesta colheita, a qualidade generalizada dos vinhos brancos (inesperada para temperaturas tão altas) e a garra forte e mordente do tanino dos vinhos tintos (já esperada) que vão requerer mais tempo de estágio que o habitual.

Vinificação

Uvas sãs foram esmagadas, desengaçadas e prensadas. Mosto decantado durante 48 horas e trasfegado para barricas velhas de carvalho onde fermentou com leveduras naturais e estagiou cerca de um ano com as borras finas antes de ser engarrafado.

Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal
Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com



Nota de Prova

Um branco de aroma intenso com notas de pêssego, melão e maçã e nuances suaves de frutos secos e mel, num fundo fumado. Na boca é gordo, fresco e muito macio, textura cremosa, centro de boca firme e cheio e um final longo a colar-se ao palato.

Informação Técnica

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo

REGIÃO: Portalegre / Alentejo

TIPO DE SOLO: granito (Ordovícico)

VINHA: Três Lagares

IDADE DA VINHA: 35 anos

CASTAS BRANCAS: Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro, Moscatel, Tamarez, Manteúdo, Bical e Salsaparilha.

VITICULTURA: convencional

ALTITUDE: 735 metros

VINDIMA: 6 e 7 de Setembro de 2016

COLHEITA: manual

FERMENTAÇÃO: barricas velhas

MALOLÁCTICA: não fez

ENGARRAFAMENTO: 8 de Setembro de 2017

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.47 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS: <0,6 g/dm³

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 81 mg/dm³

PH 3.43

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

PRODUÇÃO: 836 garrafas

Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal
Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com