



Respiro Clarete

2017 2016 2015 2014

Um tinto de cor clara, feito a partir de uvas brancas (2/3) e tintas de 5 pequenas vinhas centenárias, localizadas entre as cotas de 500 e 710 metros no Parque Natural da Serra de S. Mamede. Beber fresco (12°C).

Relatório do Ano Climático

- Pluviosidade ocorreu entre 11 de Outubro de 2016 e 23 de Maio de 2017. Choveram um total de 557 litros/m². A média pluviométrica ronda os 750 litros/m².
- Vento forte a muito forte de Janeiro a Maio de 2017.
- Geadas em Maio causaram alguns danos à colheita.
- Junho, Julho, Agosto e Setembro: tempo seco com níveis muito altos de calor.
- Colheita 1 mês mais cedo do habitual. Começou a 16 de Agosto e terminou a 24 de Agosto.

Vinificação

Uvas sãs e inteiras, tintas e brancas, foram vindimadas dia 18 e 20 de Agosto de 2017 e levemente esmagadas foram colocadas dentro de uma cuba de cimento. Depois da fermentação alcoólica com leveduras naturais e duas semanas de maceração pós fermentativa o vinho estagiou em barricas velhas de carvalho francês durante 12 meses até 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 tinto claro fresco e vegetal. Notas de mirtilos e groselhas casam com nuances minerais e vegetais num fundo fumado. Textura muito crocante, taninos especiados, leve no porte, mas bastante profundo de prova. Longo e elegante final. Um fantástico tinto de Verão

Informação Técnica

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo

REGIÃO: Portalegre / Alentejo

TIPO DE SOLO: granite (Ordovícico)

VINHA: Quinta das Cabeças

IDADE DA VINHA: centenária

CASTAS BRANCAS: Manteúdo, Vale Grosso, Uva Formosa, ...

CASTAS TINTAS: Alicante Bouschet, Grand Noir, Castelão, Trincadeira, Aragonez.

CONDUÇÃO DA VINHA: goblet, videira arbustiva

VITICULTURA: convencional

ALTITUDE: 500 a 710 metros

VINDIMA: 18 e 20 de Agosto de 2017

COLHEITA: manual

FERMENTAÇÃO: lagar

MALOLÁCTICA: completa

ENGARRAFAMENTO: Agosto 2018

ACIDEZ TOTAL: 5 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.7 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS: <0,3 g/dm³

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 67 mg/dm³

PH 3.64

ÁLCOOL: 12% Vol.

PRODUÇÃO: 1770 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



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