

# RESERVA

## GERAL

Primeira vindima: 2017

Proprietário: Luisa Amorim

Enologia: Jorge Alves e António Cavalheiro

Viticultura: Joaquim Faia

## VINHA

Sub-região: Vidigueira

Solos: Xisto-argiloso

Vindima: Manual

Modo de Produção: Integrada

## NOTAS ADICIONAIS PRODUÇÃO

Castas: 40% Antão Vaz; 20% Arinto; 30% Alvarinho; 10% Roupeiro  
Estágio: Antão Vaz e Roupeiro estagiados durante 6 meses em balseiro de madeira de 3000l e barricas de Carvalho francês de 500L, respetivamente; Arinto e Alvarinho estagiados em depósitos Nico Velo durante 6 meses

Alcool: 14% alc.

Acidez: 5.8 g/l

Engarrafamento: Junho 2021

Produção: 14 641 garrafas de 0,75l e 200 garrafas de 1,5l

## VINDIMA

De 12 agosto a 17 setembro 2020.

2020 foi um ano particularmente quente e seco, situação revertida em parte, pelas chuvas da primavera. A irregularidade da existência de humidade e temperaturas a cima da média, potenciaram condições favoráveis ao aparecimento de algumas doenças, tornando o seu controlo exigente mas sem nunca afectar o crescimento vegetativo. O verão seco mas com acentuada amplitude térmica diária, aceleraram ligeiramente o processo de maturação, fazendo com que a vindima se tivesse antecipado duas semanas mais cedo que o habitual. Uma enologia cuidada, permitiu vindimar com precisão todas as castas, realçando o rácio entre concentração e frescura antevendo vinhos muito equilibrados.



## RESERVA

Falemos da paisagem escarpada da Serra do Mendro que separa o Alto e o Baixo Alentejo. Este fenómeno geológico que aflora no sentido leste-oeste no concelho da Vidigueira, forma um corredor natural para os ventos do Atlântico.

Foi aqui, olhando para o azul claro do céu, que nós criamos os nossos vinhos.

O Reserva Branco combina o *terroir* desta terra, influenciado pelo clima mais fresco e pela diversidade de solos esqueléticos, e produz um vinho de equilíbrio, aromas fragantes de estrutura linear, alta densidade e uma cativante mineralidade.

# 2020

