

HERDADE DA AMADA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Aragonez, Castelão, Grand Noir e Syrah

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, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a uma temperatura controlada de 24°C, em curtimenta total durante 20 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação e tiragem a limpo, o vinho estagiou durante 6 meses em inox e 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Ruby de média profundidade na cor, com laivos violeta. No nariz é convidativo, com destaque para a fruta vermelha e bagas silvestres. No palato é ambicioso, com intensidade no ataque e pleno de fruta. A sua estrutura vincada e acidez precisa conferem-lhe uma frescura cativante, que nos remete para um final tenso, quase elétrico, com ótima persistência e equilíbrio.

SERVIR / DESFRUTAR

A ousadia e o bouquet arrojado deste vinho conferem-lhe a irreverência e energia para um bom elo de ligação numa amplagama de opções gastronómicas. Destaque para os pratos de tacho, com caldo, e também caça na brasa. Pode surpreender com pratos de polvo e bacalhau, onde o tomate esteja presente como elemento base.



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO