

# HERDADE DA AMADA RESERVA BRANCO

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

## CASTAS

Arinto, Fernão Pires e Roupeiro

## O VINHO

Castas: 50% Roupeiro, 25% Arinto e 25% Fernão Pires

## 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, após o transporte para a adega em ambiente refrigerado, foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada para a prensa. A prensagem foi direta e suave, até 0,8 bar, e a decantação foi estática por frio (8°C/9°C). A fermentação ocorreu a temperatura controlada de 16°C, durante 20-30 dias.

## ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e tiragem a limpo, 2/3 do lote estagiou em barricas de 500 litros de carvalho francês de tosta neutra e o restante terço em cuba de inox, durante 12 meses. Antes da entrada em mercado, estagiou 6 meses em garrafa.

## NOTAS DE PROVA

No nariz mostra-se contido, delicado e elegante num registo mineral, com leve tropicalidade e nuances de tosta perfeitamente integrada.

No ataque mostra identidade e personalidade, mantendo o traço fresco e mineral em toda a prova. Com uma acidez viva e boa tensão, leva-nos para uma prova longa, equilibrada e muito harmoniosa.

## SERVIR / DESFRUTAR

A sua estrutura e equilíbrio conferem-lhe uma enorme harmonia, que se traduz num evidente perfil gastronómico. Peixes no forno condimentados, arrozes de mar ou até carnes de gordura média, sem esquecer os pratos asiáticos onde o caril e o coco se evidenciam, serão opções interessantes para momentos muito prazerosos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,4 % | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,30 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO