

HERDADE DA AMADA RESERVA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah e Touriga Nacional

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 em cubas de larga dimensão, havendo uma ótima relação de superfície de contacto e temperatura controlada de 24°C, em curtimenta total durante 20 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e malolática, 1/3 do lote estagiou em barricas de 228 litros de carvalho francês de tosta média, e os restantes dois terços em cuba de inox, durante 12 meses. Antes da entrada em mercado, estagiou 18 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Púrpura-ruby profundo no coração, e bordadura a mostrar tempo de estágio. Nariz intenso, sedutor e com carisma. Fruta no primeiro impacto, suportada por notas balsâmicas e arbustivas, com barrica bem integrada na retaguarda. A complexidade cresce no copo, a mostrar boa evolução e vida longa. Na boca, o ataque é intenso, opulento e anguloso, com estrutura vincada, imensa frescura e boa tensão. Termina longo, mantendo enorme elegância em toda a prova.

SERVIR / DESFRUTAR

Pela sua presença firme e envolvente, revela-se um excelente parceiro para gastronomia robusta, desde carnes maturadas no fogo, como guisados ou caça de caldo, mais condimentada e complexa. A sua estrutura, volume e persistência conferem-lhe uma forte capacidade de harmonização com iguarias tradicionais, queijos de meia cura e charcutaria fumada. Para um final de refeição rico e memorável, sobremesas com chocolate negro, frutos negros desidratados ou compotas, serão uma agradável surpresa.



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO