

ART.TERRA

AMPHORA TINTO 2022

ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de mÍldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.



COLHEITA

2022

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Moreto, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação em talha com leveduras indígenas. Maceração pelicular de cerca de 60 dias. Fermentação maloláctica em contacto com películas.

ESTÁGIO

3 meses em talhas de barro sobre borras

NOTAS DE PROVA

COR: Vermelho vivo
AROMA: Aromas primários com algumas notas terrosas. lodado com notas de resina provenientes da talha.
PALADAR: Boa textura, taninos finos, delicado e agradável.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 13,5 %
Acidez total | 6,4 g/l
pH | 3,51
Acidez volátil | 0,90 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, queijos de cura media e enchidos.

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia