

HERDADE DA AMADA ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. 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 temperatura controlada de 24°C, em curtimento total, durante 20 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e malolática, dois terços estagiaram em inox sobre borra fina e um terço embarrica nova de Carvalho Francês, durante um ano. Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

NOTAS DE PROVA

Ruby, retinto, profundo. Perfil aromático puro e efusivo, a denunciar a casta. Concentrado, rústico e balsâmico, com bergamota e cassis na linha da frente, madeira bem integrada, e leves nuances de tinta da china. Já boca revela potência, frescura e concentração. Taninos de seda, quase veludo, a dar grande profundidade de prova. Um vinho ímpar que viverá longos e bons anos.

SERVIR / DESFRUTAR

À mesa, é capaz de ombrear com os mais estruturados pratos de carne, quer assados, como estufados ou de tacho, com maior ou menor complexidade de condimentos, e será sempre boa opção para iguarias tradicionais que envolvam charcutaria de fumeiro. Toda a sua envoltória, volume e persistência oferece grande complementaridade num registo gastronómico rico. Para terminar, o casamento com doçaria conventual será feliz e surpreendente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,56 | **Açúcares Totais:** 1,1 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO