

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo buscar...  [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

Todos os Vinhos [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#) [Decanter Wine Club](#)



### Dona Maria Amantis Reserva Tinto 2008 (750ml)

Produtor: Dona Maria | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)



Faça uma avaliação clicando aqui

[Promoção](#)

~~De R\$ 130,20~~

**Por R\$ 110,67**

em 3X de R\$ 36,89 sem juros



[Comprar](#)

**Produtor:** Dona Maria

**Classificação:** Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Shiraz, Touriga Nacional

**País:** Portugal

**Safra:** 2008

**Harmonização:** Não especificado



[Indique um amigo](#)

Compartilhe:



#### Mais Detalhes

##### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto

**Tânicos:** Moderadamente Tânico

**Acidez:** Fresco

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses)

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar

**Região:** Alentejo - Borba - Estremoz

**Composição de Castas:** 30% Syrah, 30% Petit Verdot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Touriga Nacional.

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

**Estimativa de Guarda:** 8 anos

**Temperatura de Serviço:** 18°C. Prévia decantação recomendada.

**Características Climáticas:** O clima da região é temperado com características mediterrâneas e continentais, caracterizado por primaveras e verões excessivamente quentes e secos. A precipitação anual é de 500-650mm, concentrando-se sobretudo nos meses de inverno. Os valores relativos à insolação são muito elevados, particularmente no trimestre que antecede as vindimas, contribuindo para a perfeita maturação das uvas e qualidade dos vinhos.

**Características do Solo:** Solos predominantemente argilo-calcários, ricos em minerais (xisto, granito e mármore). Uma característica peculiar dos vinhedos é que não são irrigados, submetidos então com frequência a um stress hídrico controlado. O que colabora para obtenção de cachos menores, em baixos rendimentos e com alta concentração de extrato e acidez.

**Baboreação:** Vindima manual realizada em caixas de 15Kg. Desengace. Crio-maceração. Metade do lote é pisado em lagares de mármore com inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica sob temperaturas controladas a 23-26°C. A outra metade das uvas foi submetida a uma maceração pelicular por 2 dias a 14°C, seguida de fermentação alcoólica durante 7 dias a temperatura de 23-26°C. Obtenção do vinho de prensa. Após o término da malolática nos tanques de inox, o vinho é então trasfegado às barricas de carvalho para o amadurecimento.

**Características Organolépticas:** Rubi muito intenso, com halo púrpureo. Complexo e efusivo no nariz dominado por frutas negras e vermelhas maduras, especiarias, moka e violeta. Concentrado, com perfeita harmonia entre o extrato, o frescor frutado e o calor alcoólico. Um alentejano sofisticado!

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Caça de pelo em úmido; Paleta de javali assada, servida com purê de castanhas; Rabada; Coxa de pato confitada servida sobre lentilhas refogadas, com ervas aromáticas e tomate maduro.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Vinho Regional Alentejano

*Prova da safra 2008. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*