



“Quinta do Ameal – Escolha”

- Ficha Técnica

I. Enquadramento Vitícola

1. Região de produção – Sub-região do Lima
2. Geologia do solo – Origem granítica, profundo, pobre em matéria orgânica e de reacção ligeiramente ácida.
3. Exposição Sul, meia encosta, 12ha – 90% Loureiro, 10% Arinto.
4. Condução da vinha e operações culturais:
 - a) Cordão simples ascendente com múltiplas intervenções em verde ao longo do ciclo; supressão de lançamentos, orientação, desponta mecânica e desfolha – Estas operações permitem elevar o potencial da casta Loureiro, quer no aumento do álcool provável quer no aumento dos aromas próprios da casta.
5. São escolhidas uvas das melhores parcelas com excelente maturação.
6. Uvas produzidas de forma biológica certificada.

II. Vinificação

1. Prensagem de uvas inteiras em prensa pneumática (baixa pressão).
2. Eliminação do mosto dos apertos finais.
3. Decantação a frio do mosto durante 48 horas (eliminação de borras).
4. Fermentação e estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

III. Engarrafamento

1. O vinho não é estabilizado e é só ligeiramente filtrado para conservar toda a sua expressão aromática. Depois é engarrafado com protecção de gases inertes a fim de evitar qualquer oxidação.

IV. Características Diferenciadores

1. Límpido e cor citrina. Aromas florais, flor de laranjeira. Frutado, bem combinado com o abaunilhado e fumado resultante do estágio em barricas de 225 litros de carvalho francês de Nevers. Não é envelhecido em barricas novas mas sim usadas por nós anteriormente.
2. O seu excelente corpo e concentração devem-se à escolha de uvas com excelente maturação e à fermentação e estágio com “bâtonnage” durante 6 meses em barricas especialmente seleccionadas em França para a casta Loureiro.
3. O final de boca é longo e complexo próprio de um grande vinho.
4. Sugerimos a sua decantação.

V. Produção

1. Aprox.: Garrafas: 4.000 / ano e só em alguns anos.
Uvas: 5 ton / hectare.

Safra 2014. Mercado Municipal Box 41, 10/05/2019.