

Fomos buscar inspiração à sabedoria da natureza para criar este vinho

ALGATEIA

O último lobo degusta o vinho.





ALCATEIA

Tinto

REGIÃO

Casa Branca - Sousel, Portalegre

CLASSIFICAÇÃO

I.G.P. Vinho Regional Alentejano

QUANTIDADE PRODUZIDA

8.333 garrafas

VITICÓLOGO

José Luís Marmelo

ENÓLOGO

Mário Andrade

VINHA

As uvas são, exclusivamente, fruto da nossa vinha. Esta localiza-se no Norte do Alentejo, a uma altitude de cerca de 200 metros, num solo de xisto com clivagem vertical.

Está conduzida em VSP (Vertical Sistem Pruning) com poda em Guyot unilateral, com orientação NO/SE.

Todas as práticas vitícolas são orientadas pelo sistema de “Proteção Integrada”, para uma maior sustentabilidade e respeito pelo ambiente.

CASTAS

Alicante Bouschet, Castelão e Tinta Caiada

ANO VITÍCOLA

Este ano de 2022/2023 iniciou-se com um inverno quente e chuvoso, seguindo-se uma Primavera muito quente e seca. O Verão foi moderadamente quente. Registaram-se precipitações no princípio de Setembro.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Após vindima manual e de uma rigorosa seleção, as uvas são imediatamente desengaçadas e esmagadas. Segue-se uma maceração pré-fermentativa em cuba a baixa temperatura, durante 24 horas. Posteriormente a fermentação arranca, sendo conduzida à temperatura controlada de 25°C. Durante a fermentação alcoólica, é feita a maceração das uvas pelo processo de “delestage”, de modo a haver uma boa extração de cor e taninos (responsáveis pelo corpo e longevidade do vinho). Depois da fermentação alcoólica ocorre a “fermentação” malolática, fundamental para a estabilização e equilíbrio dos nossos vinhos.

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 14 % Vol.

Acidez Total: 5 g/L

Açúcares Redutores: <2g/L

pH: 3,7

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada vibrante. No nariz apresenta aromas a fruta silvestre e geleia, que também marcam presença na boca.

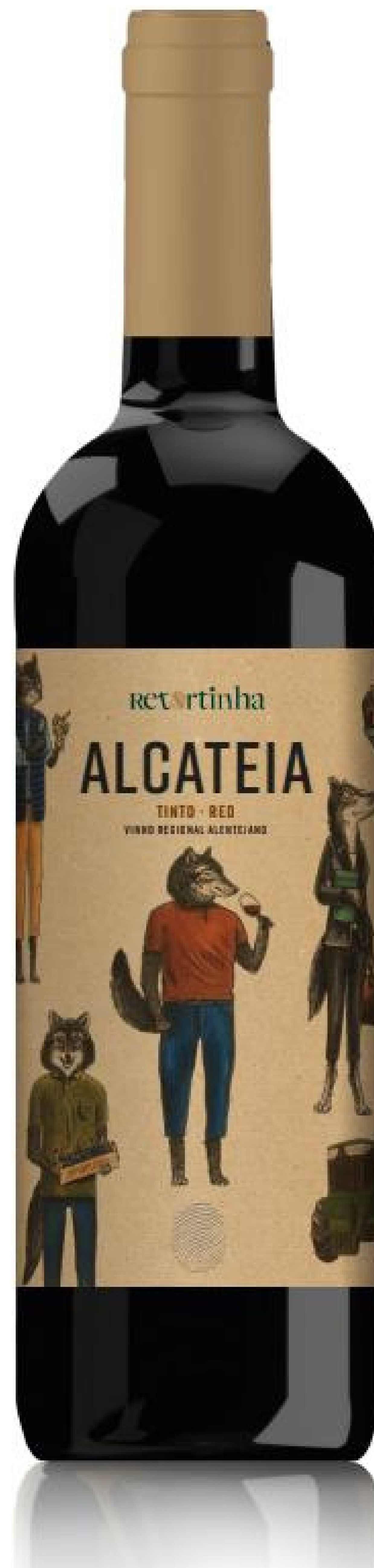
CONSERVAÇÃO E CONSUMO

Este vinho deverá ser consumido à temperatura de 15º a 17ºC. Acompanha bem com massas, pratos de aves e carnes vermelhas.

As Garrafas devem ser conservadas em local fresco (cerca de 12ºC), com alguma humidade (75% de humidade relativa) e ao abrigo da luz.

OPINIÃO DO ENÓLOGO

Este vinho representa o carácter distintivo das diversas castas que compõem a “alcateia” da nossa vinha. Todas complementares, todas distintas, num conjunto coeso, vivo e com “raça”. Um vinho firme para uma escolha segura.





HERDADE DA

Retor^ortinha

PORTALEGRE

