

RETORTINHA

Reserva

Tinto

REGIÃO

Casa Branca - Sousel, Portalegre

CLASSIFICAÇÃO

I.G.P. Vinho Regional Alentejano

PRODUÇÃO

Produção própria. Modo de produção integrada

QUANTIDADE PRODUZIDA

4.333 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, Alfrocheiro, Castelão e Sousão

ANO VITÍCOLA

Este ano de 2020/2021 iniciou-se com um inverno quente e seco, seguido por uma Primavera que se manteve também muito quente e seca. O Verão registou temperaturas muito altas. As precipitações foram extremamente baixas. Apesar as condições atmosféricas, o estado sanitário das uvas foi excelente.

VINIFICAÇÃO

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 e é conduzida à temperatura controlada de 25°C.

Durante a fermentação alcoólica, é feita a maceração das uvas pelo processo de remontagem, de modo a haver uma suave extração de cor e taninos (responsáveis pelo corpo e longevidade do vinho). Segue-se uma maceração pós fermentativa de 45 dias para uma maior estruturação 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: 5,5g /L

Açúcares Redutores: <2g/L

pH: 3,8

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor profunda. No nariz apresenta aromas a amoras, geleia e notas de especiarias, que também dominam na boca. Os taninos bem integrados e macios conferem-lhe uma grande e elegante estrutura, muito equilibrada, com um prolongamento excelente no final de prova.

CONSERVAÇÃO E CONSUMO

Este vinho deverá ser consumido à temperatura de 15º C a 17ºC. Acompanha bem pratos de carne, de caça e comida de tacho. As garrafas devem ser conservadas em local fresco (cerca de 12º C), com alguma humidade (75% de humidade relativa) e ao abrigo da luz.

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

15 a 20 anos

OPINIÃO DO ENÓLOGO

Este vinho é a superior expressão deste território excecional. Pela sua identidade e distinção não deixa ninguém indiferente.

