

Tinto da Ânfora

2013



TINTO DA ÂNFORA 2013

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Aragonéz (40%); Touriga Nacional (30%); Trincadeira (20%) e Cabernet Sauvignon (10%)

ESTÁGIO: 6 meses em Madeira

ENÓLOGO: Hugo Carvalho

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário e Xisto

PRIMEIRA COLHEITA: 1978



HISTÓRIA:

Produzido desde a colheita de 1978, foi muito provavelmente a primeira marca portuguesa de vinho a utilizar um estágio em barricas de madeira nova. Uma das primeiras marcas da empresa; em todo o seu percurso, a “filosofia” mantém-se: produzir um vinho com forte personalidade Alentejana resultante de uvas de diferentes sub-regiões.

PERFIL:

O Vinho Tinto da Ânfora resulta de uma mistura dos diferentes terroir que existem no Alentejo. As uvas provieram das vinhas da Herdade da Tinoca em Portalegre (com solos Argilo-calcários), Herdade de Santa Marta em Borba (com solos xistosos) e Herdade das Ânforas em Arraiolos (com solos calcários). O Aragonês foi vindimado cedo, na primeira semana de Setembro, a Touriga Nacional foi vindimada a meio do mês e o Cabernet Sauvignon foi o último no final de Setembro. Após uma cuidadosa seleção das castas Aragonéz, Touriga Nacional, Trincadeira e Cabernet Sauvignon, as castas são vinificadas separadamente em cubas de aço inox a temperaturas controladas. Estágio em madeira durante 6 meses.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3.70

Açúcar Residual: 1,2

Acidez Total(g/l AT): 5,3

SO2 Total (mg/l): 95

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Uma colheita que se apresenta com potência e elegância. De cor viva, intensa e profunda. Notas de frutos pretos e baunilha, combinadas com umas nuances florais da Touriga Nacional, é concentrado, com uma acidez equilibrada e estrutura firme e elegante. Possui um grande potencial de guarda.

GASTRONOMIA:

O Tinto da Ânfora combina muito bem com pratos tradicionais alentejanos, como migas de matança, entrecosto ou cozido de grão no tarro. Vários pratos de caça, como javali e lebre e pratos elaborados, como por exemplo, borrego assado no forno também harmonizam bem com este vinho. Na generalidade, são pratos com bastantes condimentos e de carnes da região. Se desejar fazer uma harmonização com entradas, escolha queijos curados e todo o tipo de enchidos típicos da região.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita de 2010: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2013

Colheita de 2010: Medalha de Bronze | International Wine & Spirits Competition | 2013

Colheita de 2010: Colheita de 2009: Medalha de Ouro | Selections Mondiales des Canada | 2012

