

ERMO ARINTO DE BARRO

VINHO BRANCO / VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2020

Region: Herdade da Capela, Alentejo, Portugal
 Producer: Ermo Wines
 Winemaker: Joana Pinhão

CASTAS: 100% Arinto de vinhas com 25 anos.

ANO DE COLHEITA: O ano 2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, considerando-se um ano quente e seco. A vindima decorreu entre os dias 4 de Agosto e 2 de Setembro de 2020 sem interrupções. O tempo manteve-se estável, o que permitiu a entradas das uvas na adega em muito bom estado sanitário. Destes vinhos espera-se frescura, boa acidez, boa intensidade aromática, elegância e estrutura.

CLIMA: Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

SOLO: Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

VINIFICAÇÃO: Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adega. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Vinificado em ânforas típicas alentejanas de 750L com uma maceração pelicular durante duas semanas. Fermentação com temperatura controlada em câmara de frio a 14°C e estágio final sobre borras finais durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA: Vinho branco de aspeto límpido e cor amarelo limão. De carácter fresco e texturado, tem uma outra dimensão em que aparece as notas mais terrosas da ânfora. Com grande volume de boca suportado por uma refrescante acidez, este vinho tem um perfil extremamente gastronómico.

Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 9 de Agosto de 2021.

Nº DE GARRAFAS: 1.304 garrafas.



TECHNICAL INFORMATION:

Álcool: 12,5%
 Acidez Total: 5.5 g/l
 Acidez Volátil: 0,33 g/l
 PH: 3,36
 Açúcar Residual: 0,6 g/l
 Contém suflitos.