

ERMO CASTELÃO**VINHO TINTO / VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2020**

Region: Serra do Mendro, Alentejo, Portugal
 Producer: Ermo Wines
 Winemaker: Joana Pinhão

CASTAS: 100% Castelão de vinhas com 27 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, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

SOLO: Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

VINIFICAÇÃO: Vindima manual e uvas criteriosamente seleccionadas na vinha e adega. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C. Estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 14 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de bagas vermelhas, ameixa e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado, com muita frescura. Todo ele é elegância, terminando com taninos presentes e firmes.

Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 29 de Setembro de 2021.

Nº DE GARRAFAS: 2.786 garrafas.

**TECHNICAL INFORMATION:**

Álcool: 12,5%
 Acidez Total: 4,6 g/l
 Acidez Volátil: 0,65 g/l
 PH: 3,70
 Açúcar Residual: 0,3 g/l
 Contém suflitos.