

ERMO

VINHO TINTO / VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2020

Região: Serra do Mendro, Alentejo, Portugal
Produtor: Ermo Wines
Enóloga: Joana Pinhão

CASTAS: 45% Alicante Bouschet, 37% Trincadeira e 18% Cabernet Sauvignon.

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 em dois dias 4 de Agosto e 2 de Setembro de 2020 sem interrupções. O ano 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, beneficiado adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em declive 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 desengatamento, maceração pelicular a frio durante 24 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C. Estágio de maturação em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor profunda, concentrado, de aroma complexo, com carácter especiado e grande frescura. Vinho com excelente estrutura tânica e acidez equilibrada que permitirá um excelente envelhecimento em garrafa.

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO: 20 de Abril de 2022

PRÉMIOS: **18 Pontos**, Vinhos Tintos de Topo do Alentejo, revista Grandes Escolhas (Portugal, 2021); **Escolha da Imprensa**, Concurso "A Escolha da Imprensa 2022", revista Grandes Escolhas (Portugal, 2022).

