

ERMO MARIA CLARA

VINHO BRANCO / VINHO REGIONAL ALENTEJANO

2021

Região: Herdade da Capela, Alentejo,
 Produtor: Portugal Ermo Wines
 Enóloga: Joana Pinhão

- CASTAS:** Arinto, Viosinho, Verdelho e Antão Vaz. Vinhas com 29 anos.
- ANO DE COLHEITA:** O ano de 2021 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente ao valor histórico, considerando-se um ano normal com alguma pluviosidade em equilíbrio. O ciclo de maturação decorreu com temperaturas médias mais baixas do que o habitual durante os meses de junho e de julho. No início do mês de agosto as altas temperaturas no Alentejo precipitaram de certa forma a colheita, pois as plantas estavam com algum conforto hídrico, desencadeando a síntese de açúcares de uma forma célere. Prevê-se vinhos muito frescos, especialmente brancos e rosés.
- 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 adegas com desengace e prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Decantação estática por 48 horas. Fermentação em *foudre* novo de carvalho francês e barricas de segundo ano de carvalho francês, com temperatura controlada. Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.
- NOTAS DE PROVA:** Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. Resultou num vinho com aroma intensamente cítrico com notas minerais a refrescarem o conjunto. Acidez bem marcada mas sem ser exagerada. Retro rica no meio de prova. Acaba com bastante frescura e persistência.
- DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Consumir de preferência entre 10°C-12°C.
 13 de Outubro de 2022.
- Nº DE GARRAFAS:** 1.900 garrafas.



INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Álcool: 12%
 Acidez Total: 6,1 g/l
 Acidez Volátil: 0,40 g/l
 PH: 3,32
 Açúcar Residual: 0,9 g/l
 Contém suflitos.