

## ART.TERRA

### AMPHORA TINTO 2018

---

#### ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva

---

#### COLHEITA

2018

#### CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Moreto, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso

---



#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação em talha com leveduras indígenas. Maceração pelicular de cerca de 60 dias. Fermentação maloláctica em contacto com películas.

#### ESTÁGIO

3 meses em talhas de barro sobre borras

#### NOTAS DE PROVA

COR: Vermelho vivo  
AROMA: Aromas primários com algumas notas terrosas. lodado com notas de resina provenientes da talha.  
PALADAR: Boa textura, taninos finos, delicado e agradável.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %  
Acidez total | 5.7 g/l  
pH | 3,68  
Acidez volátil | 0.84 g/l

#### ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, queijos de cura media e enchidos.

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

---

#### PRÉMIOS

15,5 pontos - Revista de Vinhos

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

---