

2015 - Quinta Amoreira da Torre Reserva

*...Ameixa, fruta vermelha e chocolate,
Especiarias doces canela e cravinho,
Tosta de madeira, cor granada, aroma complexo
Elegância, estrutura e equilíbrio...*

Quinta da Amoreira da Torre – Vinho Regional Alentejano-Tinto, Reserva
2015

Vinho Biológico

Entidade Certificadora: SATIVA (PT-BIO-03)



Ficha técnica:

- **Historial:** a vinha da Quinta da Amoreira da Torre fica localizada no conselho de Montemor o Novo, na região demarcada de Évora. É uma vinha nova, implantada de raiz, em 2001, embora haja registos da produção de vinho na Quinta da Amoreira da Torre a mais de cem anos, interrompida em meados da década de 30 do sec. XX. Com a vindima de 2003, produziu-se o primeiro Reserva, que foi comercializado no final de 2005.

A totalidade da vinha encontra-se, actualmente, convertida á Agricultura Biológica, sendo vindima de 2005 a primeira certificada em Modo de Produção Biológico, entidade certificadora SATIVA (PT-BIO-03) – Sistema de Controlo CE.

- **Clima:** Mediterrânico sub-húmido, seco
- **Solos:** Mediterrânicos pardos, derivados graníticos.
- **Altitude da vinha:** 240m.

- **Teor Alcoólico:** 14,5%
- **Acidez Total e Volátil:** 5,9 e 0,91 g/lit
- **Açúcar:** 1,5 g/lit
- **SO2 total:** 58 mg/lit
- **Ph:** 3,63
- **Castas:** 60% Alicante Bouschet, 40% Touriga Nacional.
- **Vinificação:** Fermentação em cubas tronco-cónicas de inox, com transfeга imediata para barricas de carvalho francês de 300 litros, após fermentação alcoólica. Fermentação malolática em barricas.
- **Estágios:** 12 meses em barricas: de Novembro de 2015 a Dezembro de 2016, 12 meses de estágio em garrafa: de Dezembro 2016 a Dezembro de 2017

- **Características Organolépticas:** Apresenta uma cor granada escura, assente nas características principais das castas que lhe dão origem. Aroma complexo de ameixa, frutos vermelhos, especiarias, menta, eucalipto, chocolate e bergamota, notas discretas da madeira das barricas onde estagiou, num conjunto estruturado, com grande complexidade e carácter de longa e elegante persistência.

- **Quantidade:** 7.867 garrafas de 0.75 lit. numeradas.

Quantidade: 1007 unidades de € 14,80 por unidade.

- Temperatura de consumo aconselhada: 15°-16° C.
- Enólogos: Paulo Sendin/Carlos Ramos
- Produtor: ATOW-Amoreira da Torre Organic Wines, Lda., Rua Teófilo Braga, 82, 7050-273 Montemor o Novo, Tel: 266.892452, Fax: 266.890865, E-mail: paulosendin@amoreiradatorre.com, representada por Paulo Cunhal Sendin.
- PVP: € 14,80
- Site: www.amoreiradatorre.com
- Este vinho não utiliza nenhum produto de origem animal, está certificado pela Vegan Society como vinho Vegan.