



BOJADOR BRANCO



País, Região e Sub-região

Portugal/ Alentejo / Vidigueira



Vinhedo

Agricultura orgânica. Clima tipicamente mediterrâneo, solo pouco produtivo, de origem granítica.



Uva

Antão Vaz, Arinto e Alvarinho



Safra

2016



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Na adegas, as uvas foram selecionadas em tapete de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. Fermentação em pequenas cubas de aço inox a uma temperatura de 16°C por 21 dias. Estágio em garrafa por um período de 3 meses.



Notas de Degustação

Cor verde dourada. Aroma exuberante com notas de frutas tropicais. No nariz apresenta aroma intenso, distinto, delicado, mas bem complexo, que vai desde o marmelo, pêsego, banana, limão, maracujá e lichia à flor de laranjeira. Elegante na boca, mostra boa acidez e estrutura marcante, que prolonga a degustação. Rico em fruta e com boa frescura.



Harmonização

Petiscos, peixes fritos, massas com molhos leves e até sozinho.



Sobre a Vinícola

Pedro Ribeiro é o homem que está por detrás dos vinhos do Projeto Espaço Rural que foi criado para melhor expressar a sua interpretação do que é e deve ser a vinificação, nas regiões do Alentejo e Lisboa, onde tantos produtores estão localizados. Pedro mudou-se para o Alentejo, sabendo que esta era a região onde via as oportunidades e onde desejava fazer vinhos que refletissem a tradição daquele terroir. Os enólogos, ficam felizes por ficar na retaguarda e deixar as videiras e as terras falarem por si mesmas depois de anos de entrega e amor. Ou seja, ao contrário de muitas adegas modernas, aqui, as vinhas mais novas não são irrigadas e as vinhas antigas nunca foram. Os baixos rendimentos, a poda cuidadosa e a colheita precoce em conjunto com um microclima ligeiramente mais frio numa região que é por tradição muito quente, levam a um alto impacto, nas vinhas e consequentemente nos vinhos.