



BOJADOR TINTO



País, Região e Sub-região

Portugal/ Alentejo / Vidigueira



Vinhedo

Agricultura orgânica. Clima tipicamente mediterrâneo, solo pouco produtivo, de origem granítica e xistosa (Aragonez e Trincadeira).



Uva

Aragonez, Trincadeira e Touriga Nacional



Safra

2016 e 2017



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Na adega, as uvas foram selecionadas em mesa de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inox com temperatura controlada. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e em garrafa por um período de 6 meses.



Notas de Degustação

Cor rubi concentrada. Aroma exuberante com notas intensas de frutos do bosque, frutas negras e vermelhas maduras. Taninos redondos e bom volume de boca. Extremamente elegante, boa acidez e estrutura marcante.



Harmonização

Carnes grelhadas, molhos de ervas finas, assados ao molho madeira e bacalhau.



Sobre a Vinícola

Pedro Ribeiro é o homem que está por trás 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, lá, 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.