



POENTO ALENTEJO RESERVA



País, Região e Sub-região

Portugal/ Alentejo / Vidigueira



Vinhedo

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



Uva

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Verdot



Safra

2011



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram novamente selecionadas em tapete de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. Maceração pré-fermentativa de 48 horas. Fermentação das castas de forma separada, em balseiro de carvalho francês e em lagar de pisa mecânica a temperatura controlada por 9 dias. Leveduras indígenas. Estágio de 12 meses de 80% em barricas de carvalho francês, 20% em carvalho americano, ambos de grão extrafino. Estágio em garrafa por um período de 6 meses.



Notas de Degustação

Cor rubi viva e profunda. Aroma complexo de fruta madura bem integrado com a madeira. Concentrado, taninos firmes e final prolongado. Estrutura que lhe permitirá uma boa evolução em garrafa. Temperatura de serviço é de 15°C. Tempo de guarda por até 15 anos.



Harmonização

Carnes nobres, ossobuco e carré de cordeiro com batatas rústicas.



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.