



BOJADOR BRANCO RESERVA



País, Região e Sub-região

Portugal / Alentejo / Vidigueira



Vinhedo

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



Uva

Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Arinto.



Safra

2019



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Na adegas, as uvas foram selecionadas em mesa de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. A fermentação ocorreu em barricas de 500L de carvalho francês. Estagiou em barricas de 500L de carvalho francês por nove meses.



Notas de Degustação

Cor dourada. No nariz, tem evidente mineralidade, que denuncia o terroir de origem. Barrica discreta que envolve o conjunto. Bom volume de boca e frescura marcante. Temperatura de serviço de 12°C.



Harmonização

Combina com risoto de cogumelos porcini, carnes brancas, peixes, legumes variados e queijos moles.



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.