

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

ESTREMUS 2019

Estremus surge da vontade de associar o vinho à sua vinha de origem, na sombra do Castelo de Estremoz, como também de mostrar e fazer referência a uma extrema qualidade e elegância, fruto de uma procura incessante em criar um vinho único e 3863 garrafas.

Denominação de Origem

DOC Alentejo

Ano Vinícola

Apesar dos dias extremamente quentes durante o verão, Estremoz beneficiou de noites frias, esta amplitude térmica ajudou bastante na síntese de polifenóis. O inverno de 2018 e a primavera de 2019 (ambos secos) traduziram-se numa baixa fertilidade da vinha resultando numa menor produção, com uvas de excelente qualidade e concentração. Como consequência de duas estações secas, as uvas atingiram o seu ponto de maturação no estado fitossanitário ideal.

Castas

Field blend de Trincadeira e Alicante Bouschet

Vindima

As uvas são vindimadas manualmente para pequenas caixas de forma a preservar a qualidade da fruta.

Vinificação

As duas castas em conjunto fermentam quatro dias em lagares de mármore com pisa a pé. Trasfega para cuba de inox onde acaba a fermentação alcoólica. Seguem-se 12 dias de maceração pós fermentativa.

Envelhecimento

Em meias pipas de 300 litros de carvalho francês, durante um período de 18 meses.

Notas de Prova

Aroma intenso e profundo, dominado por frutos pretos maduros como cassis e amoras, complexado por aromas terciários provenientes do seu estágio em barricas. Ataque suave, ao qual se segue uma evolução caracterizada pela acidez, volume e estrutura, em harmonia, que lhe confere um final longo, persistente e de grande elegância.



Plantação das Vinhas
2001

Altitude das Vinhas
375 metros

Orientação da Vinha
Todas as exposições solares

Tipo de Solo
Calcário com pedra mármore à superfície

Sistematização
Cordão bilateral

Engarrafamento
novembro 2021

Álcool
14%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,8
pH: 3,44
Açúcar Residual: < 4 gr/L

Temperatura de Consumo
15-18° C



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.