

ALENQUER

QUINTA DAS MARÉS

BY SANTA BÁRBARA



TERROIR

Apesar de aqui se fazerem vinhos há mais de 100 anos, a região apenas foi elevada a DOC em 1989. A vinha está plantada no lado Sul do sopé da Serra de Montejunto e é protegida da influência Atlântica pelas serranias do Vale de Alenquer. Os solos são argilo-calcários de baixa fertilidade e com ligeiro declive, o que lhes dá exposição Norte. Vinha composta de duas castas históricas da região Vital e Jampal, mas que atualmente têm pouca expressividade no encepamento.

ANO VITÍCOLA

A par de um Abril chuvoso, com muita pressão de doença na vinha, tivemos uma Primavera e início de Verão muito quente, o que resultou em quebras de produção estimadas de 30%. Os brancos estão muito aromáticos e equilibrados e os tintos com muito boa cor, boa definição de fruta e excelente concentração.

ENOLOGIA

Recurso a uma enologia clássica, sem uso excessivo de antioxidantes. Fermenta com leveduras indígenas e 30% do lote passa por barricas velhas de 228L, onde estagia por 6 meses.

É depois transfegado para depósito de inox onde permanece por mais 6 meses sobre borras totais.

CONSUMO

Deve ser consumido entre 8 e 10°C.

PRODUTORES, ENÓLOGOS & AMIGOS

Jorge Rosa Santos & Rui Lopes

Ano: 2021 – Região: DOC Alenquer – Alcool: 12,5% – Acidez Total 6.4 g/L – pH 3,28 – Açúcar Residual: 1,5 g/L