



São Lourenço do Barrocal

Vinho Ânfora 2018 / Amphorae Wine 2018

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

GEOLOGIA DO SOLO/ TERROIR

Solos graníticos com forte influência dos xistos de Monsaraz / Granitic soils with a strong influence of the schist from Monsaraz

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Rabo de Ovelha, Roupeiro

INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 12,5% Acidez total / Total acidity: 5,4 g/l pH: 3,30

Garrafas / Bottles: 3600

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Colheita manual, com triagem, desengace, prensagem e fermentação alcoólica em ânforas de barro de mais de 100 anos. Reposo com borras em movimento por 18 meses. / Manual harvest with sorting, destemming, pressing and alcoholic fermentation in a 100 year old clay amphorae. Ageing with moving solids, in the amphorae, for 18 months.

PROVA / TASTING NOTES

A mistura destas castas tradicionais resulta num nariz elegante, com predominância de laivos frutados. Na boca é um vinho muito equilibrado, sem arestas. O estagio na ânfora por 18 meses faz com que o vinho seja macio na boca, com corpo, mineral, redondo. Vinho altamente gastronómico/ The blend of these two traditional varieties make this a very aroma nose filled of fruity references. In the mouth you see the wine is very well balanced, with no edges. The 18 month ageing process in the clay amphorae makes it really soft, with a good body, mineralogy and roundness. It's a highly gastronomic wine.

ENOLOGIA / WINEMAKING

Susana Esteban (Enóloga Consultora/ Consulting Winemaker)

José López Rogel (Enólogo Residente/ Resident Winemaker)

vinho@barrocal.pt www.barrocal.pt

