



“Quinta do Ameal – Special Harvest”

- Ficha Técnica

I. Enquadramento Vitícola

1. Região de produção – Sub-região do Lima
2. Geologia do solo – Origem granítica, profundo, pobre em matéria orgânica e de reacção ligeiramente ácida.
3. Exposição Sul, meia encosta, 12ha – 90% Loureiro, 10% Arinto.
4. Condução da vinha e operações culturais:
 - a) Cordão simples ascendente com múltiplas intervenções em verde ao longo do ciclo; supressão de lançamentos, orientação, desponta mecânica e desfolha – Estas operações permitem elevar o potencial da casta Loureiro, quer no aumento do álcool provável quer no aumento dos aromas próprios da casta.
5. São escolhidas uvas das melhores parcelas com excelente maturação, a vindima ocorre um pouco mais tarde que a vindima clássica para o Loureiro vinho seco.
6. Uvas produzidas de forma biológica certificada.

II. Preparação e Secagem de Uvas

1. Em instalações devidamente criadas para o efeito, as uvas sofrem um processo natural de secagem até início de Novembro. Durante todo este tempo são levadas a cabo acções de verificação do estado sanitário dos cachos, retirando e/ou reposicionando-os para um perfeito resultado final.

III. Vinificação

1. No final do processo, as uvas são então prensadas, em prensa vertical e o mosto de elevada concentração em açúcares fermenta parcialmente em barricas usadas.
2. O processo de fermentação é lento e termina no final do Inverno.
3. Naturalmente a fermentação é interrompida pelo frio e o mosto/vinho fica com cerca de 12% de volume de álcool e um teor de açúcar bastante superior a 100g/l.

IV. Engarrafamento

1. Colagem aproximadamente 15 dias antes do engarrafamento. Sujeito a uma primeira filtração e aquando do engarrafamento é filtrado novamente com protecção de gases inertes a fim de evitar qualquer oxidação.

V. Características Diferenciadoras

1. Cor amarelo dourado. Aromas complexos de casca de laranja, evolução de madeira, mel e notas florais da casta Loureiro com evolução positiva.
2. Na boca é doce com uma acidez equilibrada e vibrante. Termina longo com grande complexidade.
3. Só em alguns anos e condições muito especiais se consegue este vinhos.

VI. Produção

Aprox.: Garrafas: 600 (375cl) / ano.
Uvas: 5 ton / hectare.