

## conceito

### PRODUÇÕES ANÓNIMAS

Um grupo de amigos que desafia os conceitos da enologia de autor, querendo trocar as voltas e demonstrando a vinificação do não-autor.

### Maquete

São vinhos que pretendem demonstrar, em pequenas quantidades, os pequenos diamantes que temos espalhados pelo Alentejo, não só naturais como também humanos. Vinhos com tradição, autênticos. Vinho que mantém gerações ligadas às tradições, à terra, à sabedoria que de outro modo se perde.

### CASTAS

Touriga Nacional e Alicante Bouschet (Montemor-o-Novo)

### VINHAS

Com uma idade média de 30 anos, de sequeiro, e geridas em modo de produção biológico. São conduzidas em Espaladeira (Montemor-o-Novo). Uvas exclusivamente desta vinha (Single Vineyard).

### SOLOS

Montemor-o-Novo: Solos mediterrâneos pardos de gneisses, de textura franco arenosa.

### TIPO DE VINDIMA

Manual. Uvas vindimadas no fim de Setembro.

### VINIFICAÇÃO:

Desengace total para 1 talha antiga. A fermentação ocorreu espontaneamente em contato com as massas e durou cerca de 15 dias durante os quais a manta foi ligeiramente submersa de modo a controlar bem a extração. Foi "aberta" em Março, separando o líquido das massas, para um depósito de inox. Seguiu-se a prova e engarrafamento. O vinho não foi sujeito a qualquer processo de estabilização.

### PRODUÇÃO:

344 garrafas de 0,75 Litros.

### DATA DE ENGARRAFAMENTO:

31.05.2024

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Cor vermelho granada, própria destas castas. Aroma aberto, de fruta e tomate. Nuances vegetais suaves.

Entrada consistente na boca e final resistente, onde se evidencia um toque não exagerado de barro. Fresco, de acidez envolvente e equilibrado durante toda a prova.

### DADOS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5% Vol.

pH 3,71

Acidez total: 5,65 g/l

Acidez Volátil: 0,87 g/l

### DESIGNER:

Filipa Aveiro

### ENOLOGIA:

João Ramos

Nuno Duarte