

ERMO

## Ermo Castelão Imperial (Matusalém)

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional Alentejano

**Clima e solo:**

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

**Castas:**

Castelão: vinhas com 27 anos.

**Vinificação:**

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C.

**Estágio:**

Estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 14 meses.

**Engarrafamento:**

29 de Setembro de 2021

**Nota de Prova e gastronomia:**

Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de bagas vermelhas, ameixa e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado, com muita frescura. Todo ele é elegância, terminando com taninos presentes e firmes. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,70

Acidez Total: 4,6 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Rita Marques e Joana Pinhão

