

ERMO

Ermo Castelão Magnum

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

