

ERMO

Ermo Maria Clara

Classificação e Região:

Vinho Regional Alentejano, Herdade da Capela, Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Arinto, Viosinho, Verdelho e Antão Vaz. Vinhas com 29 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas com desengace e prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Decantação estática por 48 horas. Fermentação em foudre novo de carvalho francês e barricas de segundo ano de carvalho francês, com temperatura controlada.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

13 de Outubro 2022 – 1.511 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. Resultou num vinho com aroma intensamente cítrico com notas minerais a refrescarem o conjunto. Acidez bem marcada mas sem ser exagerada. Retro rica no meio de prova. Acaba com bastante frescura e persistência. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,32

Acidez Total: 6,1 g/l

Acidez Volátil: 0,40 g/l

Açúcar Residual: 0,9 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Joana Pinhão

