



HDL – Amphora 2020

HERDADE

Classificazione:	IGP/ Vino Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegan
Castas:	30% Aragonez, 35% Touriga Nacional, 25% Syrah e 10% Alicante Bouschet
Suolo:	Scistoso
Produzione:	1.000 bottiglie 0,75 lt (Edizione limitata, bottiglie numerate)
Lotto:	L-15121
Data di imbottigliamento:	31-05-2021

Prova:	Colore rosso stinto. Note vegetali con tocchi pepati e balsamici, leggera nuance argillosa. In bocca tannini morbidi, freschezza e acidità equilibrata, si sente la mineralità proveniente dall'argilla, essendo un vino autentico.
Vinificazione:	Vendemmia da vecchi vigneti di Herdade Dos Lagos, uve pressate "a piedi". La fermentazione avviene spontaneamente nella "talha" (anfora). Dopo la fermentazione alcolica, il vino rimane in contatto con la massa madre per 8 mesi nell'anfora. Segue un affinamento in antiche botti di quercia francese fino all'imbottigliamento. Nessun prodotto viene aggiunto durante il processo enologico, tranne una ridottissima parte di solforosa per la conservazione.
Analisi:	Tenore alcolico: 14 % v/v Acidità totale: 5,4 g/l in acido tartarico pH: 3,83 Zuccheri residui: 0,3 g/L
Suggerimenti:	Eccellente per accompagnare piatti invernali, zuppe, açordas, bolliti. Nella versione vegetariana ideale con piatti a base di ceci, barbabietola e lenticchie.
Conservazione:	Le bottiglie devono stare in un locale scuro e ventilato, con una temperatura attorno ai 18 °C e umidità relativa di circa 60%.
Enologia:	Marta Pereira
Viticultura:	Helena Ferreira Manuel
Anno agricolo:	Anno fresco, con momenti de caldo stagionale che ha controllato naturalmente la resa della vigna, producendo uve di qualità eccezionale.
Packaging:	Casse di 3 bottiglie, 37 cm x 10 cm x 27 cm, bottiglie in posizione distesa.
Certificazioni:	PT BIO 03 SATIVA e The Vegan Society

