



## AMEAL SOLO ÚNICO

### CARÁCTER

BRANCO 2021

DOP VINHO VERDE – Sub-Região do Lima

A Quinta do Ameal, situada na sub-região do Lima, na região demarcada do Vinho Verde é uma propriedade histórica com registos desde 1710. Percorrendo 800 metros de margem de rio, a Quinta tem cerca de 30ha, dos quais 14ha são de vinha, plantada exclusivamente com a casta Loureiro. Ao longo dos anos tornou-se pioneira na afirmação da capacidade desta casta para produzir vinhos brancos de grande qualidade.

Conceito: Este vinho, proveniente de uma única parcela da Quinta do Ameal (Marejão), é um vinho singular, complexo e pleno de carácter. Produzimos 3300 garrafas.

Ano Vitícola: Foi um ano de Inverno e Primavera relativamente chuvosos, o que se traduziu num ano agrícola mais exigente e desafiante. Em contrapartida o Verão foi mais fresco em relação à média e por isso a maturação das uvas foi lenta e equilibrada. Iniciámos a vindima no dia 15 de setembro.

Viticultura: Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA).

Geologia do Solo: Solo granítico.

Castas: Loureiro.

Vinificação: Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de betão (40% em ovos de betão e 60% em cubas retangulares) durante cerca de 12 e 15 dias.

Estágio: Sobre borras finas, 40% em ovos de betão e 60% em cubas de betão retangulares, durante 8 meses.

Engarrafamento: Maio 2022.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 11,5 %

Acidez Total: 6,1 g/l

PH: 3,25

Açúcar Redutor: < 1,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml & 1,5L

Enologia: José Luis Moreira da Silva e Lourenço Charters

Notas de prova:

De cor citrina clara, apresenta um aroma subtil, discreto e complexo, dominado pelos frutos citrinos, característicos da casta Loureiro. Na boca é vibrante e equilibrado, com um final longo e persistente. Vinho com carácter, vai evoluir bem durante os próximos 15 anos.

Prémios & Reconhecimentos

Robert Parker

2017 - 91 pts

2016 - 92 pts

2015 - 93 pts

2014 - 92 pts

Wine Enthusiast

2019 - 91 pts - Editor's Choice

2020 - 93 pts - Editor's Choice

