



HERDADE
DO GAMITO



abegoaria

HERDADE DO GAMITO BRANCO 2022

História do vinho

Do *terroir* Norte Alentejano...quente, mas já de características beirãs, nascem os vinhos Herdade do Gamito. Altamente comprometidos com a expressão do granito e das encostas onde nasceram. O criador de vinhos, protetor e pouco interferente, tem o papel de revelar a pura assinatura da origem.

Vinificação

São realizados estudos de maturação, para dessa forma serem determinadas as datas ideais de vindima de cada parcela. As parcelas e as diferentes castas são vindimadas separadamente. Além das análises físico-químicas a decisão final de data de vindima é tomada após a prova das uvas por parte da equipa de enologia. A vindima é feita manualmente e o transporte para a adega ocorre em caixas de 300 kg, aproveitando as horas mais frescas do dia. Após pesagem das uvas as mesmas são rececionadas num tapete de escolha de cachos, que dessa forma permite uma seleção criteriosa das uvas a vinificar. Após seleção as uvas são desengaçadas e encaminhadas para a prensa pneumática. A prensagem é suave e é feita uma separação entre o mosto obtido através das pressões mais baixas (mosto lágrima) e aquele que provém das pressões mais altas (mosto de prensa). Estes dois tipos de mosto são vinificados separadamente. Após a obtenção dos mostos é feita uma clarificação em cuba, onde se promove – sob temperatura controlada (10°C) – a separação das partículas e sedimentos mais grosseiros. Após 24 horas é feita uma tiragem a limpo, aproveitando-se o mosto limpo para prosseguir a fermentação. Esta ocorre a temperatura controlada (15 a 17°C) e com adição de leveduras selecionadas, durante cerca de 7 dias. Após confirmação do fim da fermentação alcoólica o vinho é sulfitado, prosseguindo para a fase de estágio.

Estágio

Estágio sobre borras finas, 10% em barricas, 90% em barrica usada, durante um mínimo de 8 meses

Notas de prova e harmonização

Expressivo aromáticamente, com notas de fruta madura de polpa amarela e frutos tropicais. Na boca mostra toda a origem, com frescura e volume, e uma textura gastronómica, fruto de estágio em barricas usadas de carvalho francês.





HERDADE
DO GAMITO



abegoaria

HERDADE DO GAMITO BRANCO 2022

DADOS DO VINHO | WINE DATA

VINHA

ANO
2009

CLIMA
Mediterrânico

SOLO
Granítico com
textura arenosa

EXPOSIÇÃO
Este-Oeste

ALTITUDE
190-220m

CONDUÇÃO
Cordão Bilateral

VINDIMA
2022

TIPO DE VINDIMA
Manual

VINHO

ANO
2022

ESTILO
Regional

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Colheita

CASTA
Verdelho, Arinto e
Alvarinho

AROMA
Fruta madura de
polpa amarela e frutos
tropicais

BOCA
Frescura, volume e
textura gastronómica

COR
-

ENGARRAFAMENTO
2023

LONGEVIDADE
3 anos

ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO
Abegoaria Wines

ENÓLOGO
António Braga

FERMENTAÇÃO
Cubas de inox com
temperatura controlada

ESTÁGIO
4 meses em borras finas

ADITIVOS
Sulfitos

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)
12%

ACIDEZ TOTAL
6,4 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
-

PH
3,28

EXTRATO SECO
-

AÇÚCAR RESIDUAL
0,5 g/L





HERDADE
DO GAMITO



abegoaria

HERDADE DO GAMITO BRANCO 2022

EMBALAGEM | PACKAGING



GARRAFA BOTTLE

TIPO *Type*
Borgonha Pesada

CAPACIDADE *Capacity*
750ml

DIMENSÃO *Size*
Ø8,9cm/29,6cm

PESO *Weight*
1,390kg

EAN *EAN*
5600781952472



CAIXA 6 CASE 6

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
6

POSIÇÃO *Position*
Horizontal

DIMENSÃO *Size*
30x27x19,5cm

PESO *Weight*
8,625kg

ITF *ITF*
15600781952479



Não disponível em Portugal
Not available in Portugal

CAIXA 12 CASE 12

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
12

POSIÇÃO *Position*
-

DIMENSÃO *Size*
-

PESO *Weight*
15,6kg



PALETE PALLET

TIPO *Type*
Euro Pallet

DIMENSÃO *Size*
0,80x1,20x1,48m

Nº DE FIADAS *Layers*
7

Nº DE CAIXAS POR FIADA *Case per layer*
11

PESO *Weight*
680kg



TagusPark, Núcleo Central, Office 363
2740-122, Porto Salvo, Portugal
abegoaria.pt

Retail: retalho@abegoaria.pt
Horeca: horeca@abegoaria.pt

External Markets: export@abegoaria.pt
Customer Service: cliente@abegoaria.pt