



HERDADE DO GAMITO ALICANTE BOUSCHET 2021

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 as cubas de fermentação, onde numa primeira fase ocorre a maceração préfermentativa, durante cerca de 48h a temperatura controlada (10°C.). Após essa fase procede-se à inoculação com leveduras selecionadas que dessa forma irão levar a cabo a fermentação alcoólica. No decorrer da mesma são efetuadas as operações de maceração e extração – remontagens, arejamentos e *delestages* – com o objetivo de atingir o nível de extração desejado para cada perfil de vinho. Uma vez terminada a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho de gota, sendo que as massas vínicas são encaminhadas para prensa para dessa forma serem prensadas, dando origem ao vinho de prensa. Os dois tipos de vinho obtidos são tratados separadamente, podendo haver uma pequena percentagem de incorporação do vinho de prensa no lote final quando assim se justifique e consoante o perfil desejado do vinho final.

Estágio

Estágio sobre borras finas, 40% em cuba de inox, 60% em barrica usada, durante um mínimo de 8 meses

Notas de prova e harmonização

De cor rubi profunda, excelente intensidade aromática, dominada pelos frutos negros silvestres. Na boca é profundo, com tanino presente e integrado. Termina intenso e gastronómico.

Retail: retalho@abegoaria.pt

Horeca: horeca@abegoaria.pt



External Markets: export@abegoaria.pt

Customer Service: cliente@abegoaria.pt





HERDADE DO GAMITO ALICANTE BOUSCHET 2021

DADOS DO VINHO | WINE DATA

VINHA

ANO 1999

CLIMA

SOLO

Granítico com texturas arenosas

EXPOSIÇÃO Este-Oeste.

ALTITUDE

CONDUÇÃO Cordão Bilateral

VINDIMA 2021

TIPO DE VINDIMA Manual **VINHO**

ANO 2021

ESTILO

Regional

REGIÃO Alenteio

CLASSIFICAÇÃO

CASTA

Alicante Bouschet

AROMA

Frutos negros silvestres

BOCA

Profundo, tanino presente e integrado

COR

-

ENGARRAFAMENTO

2025

LONGEVIDADE 8 anos **ENOLOGIA**

CASA DE PRODUÇÃO Abegoaria Wines

ENÓLOGO

António Braga

FERMENTAÇÃO

Cubas de inox com temperatura controlada

ESTÁGIO

8 meses em borras finas

ADITIVOSSulfitos

DADOS

ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.) 14,5%

ACIDEZ TOTAL

,4 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL

РН

,00

EXTRATO SECO

AÇÚCAR RESIDUAL

0,8 g/L







HERDADE DO GAMITO ALICANTE BOUSCHET 2021

EMBALAGEM | PACKAGING



GARRAFA BOTTLE

TIPO Type Borgonha Pesada

CAPACIDADE Capacity 750ml

DIMENSÃO Size Ø8,9cm/29,6cm

PESO Weight 1,390kg

EAN *EAN* 5600781952519



CAIXA 6 CASE 6

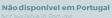
N° GARRAFAS N° bottles

POSIÇÃO Position Horizontal

DIMENSÃO Size 30x27x19,5cm

PESO Weight 8,625kg

ITF 17F 15600781952516





CAIXA 12 CASE 12

N° GARRAFAS N° bottles

POSIÇÃO Position

DIMENSÃO Size

PESO Weight 15,6kg



PALETE PALLET

TIPO Type Euro Palete

DIMENSÃO Size 0,80x1,20x1,48m

N° DE FIADAS Layers

N° DE CAIXAS POR FIADA Case per layer

PESO Weight 680kg

