



LAPA DOS GAIVÕES ESCOLHA 2022

VINHO TINTO REGIONAL ALENTEJANO

TERROIR

Solos ácidos, pobres e de textura fina. Clima continental com influência da Serra de São Mamede a originar grandes amplitudes térmicas diárias e assim potenciar a concentração de acidez e de longas maturações. Exposição solar favorecida com a maioria da vinha virada a Sul, vinha plantada em encosta de serra rochosa granítica que origina uma competição entre as plantas e um equilíbrio muito próprio com produções muito baixas.

CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez e Touriga Franca.

VINIFICAÇÃO

Arrefecimento das uvas, fermentação em lagares de inox a temperatura de 25º C, após maceração pelicular.

ENGARRAFAMENTO

Maio de 2023.

NOTAS DE PROVA

Uma vinha nova puxada ao extremo: 2022 foi um ano quente e seco a lembrar-nos que o aquecimento global é real e que muito terá de mudar. Os solos praticamente sem água obrigaram as vinhas a ser resilientes e a trabalhar com pouco. Mas são os anos duros e desafiantes que nos ensinam que os projectos mais apaixonantes e apaixonados também podem trazer excelentes resultados: escolhemos criteriosamente as castas mais resistentes e que mostraram o comportamento mais obstinado. Limitamo-nos a apanhá-las, esmagá-las e deixá-las mostrar o seu esplendor próprio. Depois de meses de barricas novas conseguimos produzir um vinho sério, complexo, tenso e com a frescura e as estevas da Serra de São Mamede que tanto adoramos.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 11,6

A. Total (g/l): 6

pH: 3,53

Lote: L0222VJ



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 061
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,013 m3
Código ITF	25606823001065
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	99
Caixas por Fiada	11
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1,50 m