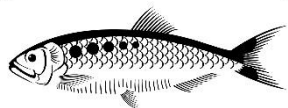


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



## EREMITAS

*Paulo de Tebas 2019*



**Eremitas** são três vinhos provenientes de três parcelas distintas, tendo todas em comum serem no Douro Superior, de clima mediterrânico/continental, expostas a sul e em solo de xisto da Formação da Desejosa. Apresentam, no entanto, pequenas diferenças rochosas e de altitude. Apesar de vinificados da mesma forma e com a mesma casta, as parcelas dão origem a vinhos diferentes! Evidenciam-se então as diferentes "informações telúricas" que cada lugar transmite.

### Parcela

*Paulo de Tebas* – solo muito rochoso, pouco profundo e seco a 400 metros de altitude.

### Vinificação

Pisa a pé dos cachos inteiros em *calcatório* (bacia de granito) durante 3 horas seguido de prensagem em prensa vertical. O mosto corre por gravidade para cubas de cimento em adega subterrânea com ótimas condições naturais de temperatura e humidade. A fermentação espontânea é feita sem controlo de temperatura. Estágio de 1 ano em cubas de cimento.

### Nota de Prova

Cor dourada pálida. Aroma complexo, âmbar, amêndoas e citrinos. Na boca é sóbrio, equilibrado e com final salino.

**Casta:** Rabigato

**Álcool:** 13,5%

**pH:** 3,23

**Açúcar residual:** < 2 g/L

**Produção:** 2 700 garrafas e 25 Magnums

**Unidades por caixa:** 6

**Peso caixa:** 7,5 kg

*Contém sulfitos*