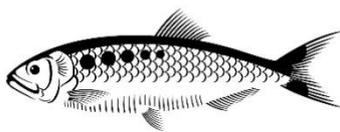


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



EREMITAS

Amón de Kélia 2022



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

Amón de Kélia – solo medianamente profundo com uma micro falha de quartzo a atravessar a parcela, 500 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

2022 foi, para o Amón de Kélia, um ano seco, de baixa produção. Cor dourada, nariz envolvente com notas tostadas. Na boca revela-se redondo e concentrado conferindo simultaneamente suavidade e frescura.

Casta: Rabigato

Álcool: 12%

pH: 3,59

Açúcar residual: < 2 g/L

Produção: 2 000 garrafas

Unidades por caixa: 6

Peso caixa: 7,5 kg

Contém sulfitos