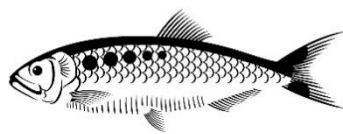


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



## EREMITAS

### *Amón de Kélia 2023*



**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**

A colheita 2023 do Amón de Kélia é muito expressiva. A sua cor é dourada pálida com aromas florais e terpénicos. Em boca faz honra à sua origem xistosa, um pouco salino, é alegre e equilibrado.

**Casta:** Rabigato

**Álcool:** 12%

**pH:** 3,58

**Açúcar residual:** < 2 g/L

**Produção:** 4 000 garrafas

**Unidades por caixa:** 6

**Peso caixa:** 7,5 kg

*Contém sulfitos*