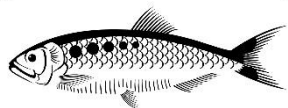


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



EREMITAS

Paulo de Tebas 2020



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 medianamente profundo com uma micro falha de quartzo a atravessar a parcela, 400 metros de altitude.

Vinificação

Pisa a pé dos cachos inteiros em *calcatórium* (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 2 ano em cubas de cimento com malolática feita.

Nota de Prova

Cor amarelo claro. Aroma subtil e profundo, destacam amêndoas, citrinos e leves notas de rosmaninho. Na boca é sóbrio, austero, complexo e com final salino.

Casta: Rabigato

Álcool: 12,5%

pH: 3,42

Açúcar residual: < 2 g/L

Produção: 1 200 garrafas e 55 Magnum

Unidades por caixa: 6

Peso caixa: 7,5 kg