

AJUDA RESERVA BRANCO 2023



REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

CASTAS

Arinto, Antão Vaz, Gouveio, Semillon e Sauvignon Blan

EQUIPA DE VITICULTURA

Amândio Cruz | Manuel Botelho

EQUIPA DE ENOLOGIA

António Ventura | Alberto Capitão

FILOSOFIA

Na Herdade da Ajuda, a natureza e a paixão pelo vinho encontram-se em perfeita harmonia. As nossas vinhas e montados coexistem num equilíbrio autêntico, refletindo um compromisso genuíno com a sustentabilidade. A cada vindima, captamos a essência do nosso terror para criar vinhos que contam histórias de dedicação, carácter e excelência.

SOLOS

As nossas vinhas crescem em solos argilo-calcários, situados em suaves encostas que formam um autêntico anfiteatro natural voltado a sul. Com exposições variadas (poente e nascente) beneficiamos de uma maturação gradual e equilibrada, permitindo a colheita de cada casta no seu momento ideal. A excelente exposição solar, com parcelas banhadas pela luz da manhã e outras pelo sol da tarde, confere aos nossos vinhos complexidade e personalidade únicas.

CLIMA

Localizados no extremo noroeste do Alentejo, beneficiamos da influência atlântica, que traz frescura e equilíbrio. O clima temperado, com máximas suaves e noites frescas, permite uma maturação mais lenta e harmoniosa das uvas, resultando em vinhos elegantes e vibrantes.

VITICULTURA

Praticamos viticultura em proteção integrada, garantindo um equilíbrio sustentável entre a vinha e o meio ambiente. Em parcelas selecionadas, aplicamos técnicas de poda específicas para otimizar a qualidade das uvas e realçar a autenticidade de cada casta.

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

Vindima noturna de forma a manter a integridade física e aromática dos bagos, com prensagem em prensa pneumática. A fermentação de 70% do vinho ocorre em inox a temperatura controlada e os restantes 30% fermentam em barrica de carvalho francês por um período de 4 meses.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 13%
Acidez total: 4,9 g/L
Açúcar total: 0,8 g/L
pH: 3,42

NOTA DE PROVA

Cor citrina, aromas bem definidos com notas de frutos de caroço (alperce e ameixa amarela) bem integradas com alguma mineralidade.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Encontramos neste vinho a harmonização perfeita com risotos, pratos de peixe cru como sushi e ceviche e algumas carnes brancas.

CONSELHOS PARA A GUARDA

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.