

AJUDA TINTO 2024



REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Marselan, Syrah e Cabernet Sauvignon

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

A vindima é realizada durante a noite para preservar a integridade física e aromática dos bagos. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada com posterior prensagem em prensa pneumática.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 14,0%

Acidez total: 6,1g/l

Açúcar total: 1,1 g/l

pH: 3,64

NOTA DE PROVA

O Ajuda tinto distingue-se pela sua cor rúbi, aromas a frutos vermelhos, com algum balsâmico. Expressivo, elegante e com boa estrutura, terminando medianamente longo.

Sugestão de consumo: Um vinho versátil para acompanhamento de todos os tipos de pratos de carne, queijos secos ou de pasta mole. Deve ser servido entre os 14° e os 16°C.

Declaração Nutricional	100 ML
Energia	342Kj 83 kcal
Lípidos dos quais saturados	0g 0g
Hidratos de Carbono dos quais açúcares	<0,3 g <0,3 g
Proteínas	0g
Sal	0g