

VALE DO CHAFARIZ TINTO 2023



REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

CASTAS

Alicante Bouschet, Syrah, Castelão, Marselan 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 personalidades 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. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada seguida de estágio em inox para preservar a identidade do vinho e evidenciar a tipicidade da origem.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 13%
Acidez total: 5,6g/L
Açúcares residuais: 0,7 g/l
pH: 3,60

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intensa.
Aroma: Concentrado, com notas de frutos vermelhos e silvestres, especiarias e nuances vegetais.
Paladar: Equilibrado, com taninos polidos, acidez viva e final médio-longo, revelando frescura e boa aptidão gastronómica.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Temperatura de serviço: 16–18 °C
Versátil para serviço a copo ou harmonizações em restauração, ideal para acompanhar: Carnes grelhadas, pratos tradicionais de cozinha regional, queijos de intensidade média e massas com molho robusto ou à base de tomate.

CONSELHOS PARA A GUARDA

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