



SOH

Tinto Vinha de Ramada

2020

Este é um projeto conjunto do produtor Quinta de Santiago e do enólogo e produtor Nuno Mira do Ó. Nasce da amizade sincera e é inspirado no "Rock", paixão comum para além das vinhas e dos vinhos!

De intervenção minimalista, este tinto irreverente mas cheio de frescura e elegância procura recuperar castas esquecidas numa região que em tempos já foi dominada por vinhas tintas.

A colheita de 2020

O ano climático caracteriza-se como seco e quente no geral. As elevadas amplitudes térmicas da região permitiram uma maturação lenta que preservou muita frescura e acidez nestas uvas das clássicas vinhas em ramada.

harmonizações

É um vinho altamente gastronómico que, pela sua frescura e textura, se revela capaz de acompanhar uma grande variedade de pratos desde peixes gordos à famosa lampreia, passando por aves, pratos de caril bem condimentados, massas e até carnes vermelhas grelhadas.

"terroir"

Solos: Franco-argilosos em terraços aluviais.

Leito rochoso: Granito.

Clima: mediterrânico com ligeira influência atlântica e continental. Grande influência do vale do rio Minho.

Vinificação

Colheita manual em meados de Setembro. Fermentação com 40% de cacho inteiro e engaço, em cuba e lagar. Estágio de 11 meses em barricas usadas de carvalho francês e estágio em garrafa desde Agosto de 2021.

Produtor

Quinta de Santiago & Mira do Ó

Castas

70% alvarelhão, pedral, borraçal, cainho, alvarinho, vinhão.

Produção

2500 grfs 0,75 l

Análise

Álcool: 12 %

Acidez total: 6,1 g/l

Acidez volátil: 0,46 g/l

Açúcar residual: <1,5 g/l

pH: 3,49

Notas de prova

Cor média, aberta. Nariz fresco e elegante com notas de frutos silvestres, especiarias e ervas aromáticas. Boca muito fresca com boa estrutura de taninos muito suaves, acidez vibrante e final longo nas notas de fruta e especiaria.

