

# Terrenus

## Vinha da Ammaia

### Vinho tinto 2018

<b>Região</b>	Alentejo
<b>Sub-Região</b>	Portalegre, Serra de S. Mamede.
<b>Vinha /Tipo de Solo</b>	Condução tradicional em “taça”. Vinhas velhas (60 anos). Solos com alguns afloramentos graníticos, vinhas plantadas a cerca de 600 metros de altitude.
<b>Castas</b>	Trincadeira, Castelão, Moreto.
<b>Vinificação</b>	Vindima manual. Fermentação em ânforas antigas.
<b>Envelhecimento</b>	Estágio de 6 meses em ânforas de Terracota.
<b>Análises</b>	13,5 Teor alcoólico (%) 4,5 Acidez Total (g/L) 3,85 pH 0,59 Acidez volátil (g/L)
<b>Longevidade Prevista</b>	4 a 5 anos.
<b>Produção Total</b>	1000 Garrafas.
<b>Notas de Prova</b>	Aroma com notas argilosas, fresco; com toque herbáceo. Sabor mineral, com boa acidez e frescura mineral.
<b>Produtor/Enólogo</b>	Rui Reguinga