

# JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

## QUINTA DA VIÇOSA 2020

Quinta da Viçosa é uma das maiores vinhas do Grupo, com um total de 36 ha, e está localizada perto de Estremoz. Nesta vinha, hoje em modo biológico, o enólogo João Portugal Ramos decidiu plantar diferentes castas, nacionais e estrangeiras para que, a cada ano, pudesse observar os diferentes comportamentos de cada parcela. Desde 2001 que, em anos que considera extraordinários, lança para o mercado este blend de duas castas, sempre um autóctone e uma internacional, procurando oferecer um vinho diferente, estruturado e ao mesmo tempo elegante, resultado puro da terra que lhe dá origem.

### Denominação de Origem

DOC Alentejo

### Ano Vinícola

O ano 2020 caracterizou-se por um Inverno frio e uma Primavera chuvosa provocando alguma pressão de míldio e de oídio. Já o Verão foi quente e seco, o que reduziu a pressão de doenças fitossanitárias. Na segunda quinzena de agosto registou-se alguma chuva o que ajudou as plantas a acabarem a maturação das uvas. Apesar de alguma quebra de produção por desidratação dos cachos, os vinhos de 2020 são vinhos muito concentrados.

### Castas

Alicante Bouschet, Merlot

### Vindima

Provenientes das nossas vinhas mais antigas, as uvas são vindimadas manualmente para pequenas caixas de forma a preservar a qualidade da fruta.

### Vinificação

As uvas são desengaçadas e criteriosamente selecionadas manualmente na mesa de escolha. Após o esmagamento, são pisadas em lagares de mármore com a tradicional pisa a pé. Termina a fermentação em cubas de inox a temperatura controlada.


### Envelhecimento

Em meias pipas novas de carvalho francês e húngaro durante um período de 12 meses.

### Notas de Prova

Vinho muito concentrado de cor violeta. Notas balsâmicas provenientes do Alicante Bouschet, aliadas a notas de frutos silvestres característicos da casta Merlot. Longo e distinto final.



Idade das Vinhas 18 anos	Altitude das Vinhas 300 metros	Orientação da Vinha NE-SO	Tipo de Solo Calcário	Sistematização Cordão bilateral
Engarrafamento Março 2023	Álcool 14%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,47 Açúcar Residual: < 4 gr/L	Temperatura de Consumo 16-18°	Vinha biológica  PT - BIO - 05 Agricultura Portugal.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.