

# JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

## PETRICHOR – SINGLE VINEYARD 2022

Aroma forte, que evoca a memória do cheiro da chuva ao cair na terra. Este cheiro tem um nome: Petrichor. A palavra vem do grego petros, que significa “pedra”, e do termo ichor, “o fluido que passa pelas veias dos deuses”. Um verdadeiro tributo aos sentidos. Edição limitada de 1912 garrafas.

**Denominação de Origem**  
DOC Alentejo

### Ano Vinícola

2021/22 caracterizou-se por ser um ano anormalmente seco e quente. O Inverno foi marcado por baixos níveis de precipitação, seguido de uma Primavera muito quente e seca, com o primeiro golpe de calor a acontecer a meio de maio. Estas condições provocaram abrolhamentos muito precoces nalgumas castas com sucessivas paragens de crescimento ao longo do ciclo vegetativo. As elevadas temperaturas, aliadas à escassez de água disponível no solo, condicionaram o normal desenvolvimento das plantas e o crescimento dos bagos desde uma fase muito precoce do ciclo. Um ano difícil, mas que no global teve condições para produzir vinhos de elevada qualidade.

### Castas

Arinto e Verdelho

### Vindima

As uvas são colhidas manualmente de manhã cedo, para pequenas caixas, para preservar a sua frescura, sendo depois arrefecidas numa câmara frigorífica antes de serem vinificadas.


### Vinificação

À chegada à adega, as uvas são criteriosamente selecionadas na mesa de escolha, posteriormente são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de cimento ovais de 3000 litros, onde a fermentação alcoólica ocorre com temperatura controlada. Segue-se a maceração pós-fermentativa durante sete meses.

### Notas de Prova

Vinho de ligeira tonalidade âmbar. Evoca a memória do cheiro da chuva ao cair em solo seco, de erva cortada e onde se destaca a casca de laranja. Um vinho gastronómico, com boa acidez, presença de taninos provenientes do contacto com as peles.



Plantação da Vinha 2003	Altitude das Vinhas 320 metros	Orientação da Vinha Este-Oeste	Tipo de Solo Xisto	Sistematização Cordão unilateral formado a 1,20 metros
Engarrafamento maio 2022	Álcool 12%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,05 Açúcar Residual: < 4 gr/L	Temperatura de Consumo 14-16°	Vinha biológica  PT - BIO - 05 Agricultura Portugal

WINE MODERATION  
EST. 2011

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.