



PÔPA AMPHORA

TINTO / RED 2019

As ânforas são um elo indubitável ao nosso passado. Usámo-las inicialmente para unirmos as memórias do Douro do nosso pai ao Alentejo da nossa mãe, e rapidamente descobrimos a interatividade ímpar que têm com o vinho, principalmente na extração da acidez - sempre presente nos vinhos Pôpa.

VINDIMA DE 2019

O ano vitícola de 2018-2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e pela precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco.

A vindima iniciou-se ligeiramente mais tarde que o normal, quando comparada com a data média dos últimos anos. A boa qualidade sanitária dos cachos permitiu aguardar pela boa maturação da uva. As boas condições climatéricas do ano tiveram um impacto positivo na colheita, proporcionando mostos de grande qualidade, em geral com acidez mais elevada e um bom nível de compostos fenólicos.

VINIFICAÇÃO

Com cachos de uvas inteiros levemente pisados em ânforas de 1.000Lt. A fermentação decorreu de forma espontânea e sem controlo de temperatura. Fez maceração pós-fermentativa de 4 meses e após uma prensa suave das massas, o líquido resultante voltou para a ânfora para estagiar até à data de engarrafamento, com estabilização natural.

ESTÁGIO

Em ânforas de 1.000Lt, revestidas com cera de abelha, durante 12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Novembro de 2021

Nº de garrafas produzidas | 1.223

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 12%

Acidez Total - 5,7 gr/L

Acidez Volátil - 0.46 gr/L

pH - 3.4

Açúcares Totais <2 gr/L

