

# HERDADE DO GAMITO ROSÉ 2022

## História do vinho

Do *terroir* Norte Alentejano...quente, mas já de características beirãs, nascem os vinhos Herdade do Gamito. Altamente comprometidos com a expressão do granito e das encostas onde nasceram. O criador de vinhos, protetor e pouco interferente, tem o papel de revelar a pura assinatura da origem.

## Vinificação

São realizados estudos de maturação, para dessa forma serem determinadas as datas ideais de vindima de cada parcela. As parcelas e as diferentes castas são vindimadas separadamente. Além das análises físico-químicas a decisão final de data de vindima é tomada após a prova das uvas por parte da equipa de enologia. A vindima é feita manualmente e o transporte para a adega ocorre em caixas de 300 kg, aproveitando as horas mais frescas do dia. Após pesagem das uvas as mesmas são rececionadas num tapete de escolha de cachos, que dessa forma permite uma seleção criteriosa das uvas a vinificar. Após seleção as uvas são desengaçadas e encaminhadas para a prensa pneumática. A prensagem é suave e é feita uma separação entre o mosto obtido através das pressões mais baixas (mosto lágrima) e aquele que provém das pressões mais altas (mosto de prensa). Estes dois tipos de mosto são vinificados separadamente. Após a obtenção dos mostos é feita uma clarificação em cuba, onde se promove – sob temperatura controlada (10°C) – a separação das partículas e sedimentos mais grosseiros. Após 24 horas é feita uma tiragem a limpo, aproveitando-se o mosto limpo para prosseguir a fermentação. Esta ocorre a temperatura controlada (16 a 18°C) e com adição de leveduras selecionadas, durante cerca de 7 dias. Após confirmação do fim da fermentação alcoólica o vinho é sulfitado, prosseguindo para a fase de estágio.

## Vinificação

Estágio durante 4 meses sob borras finas, 100% em cubas de inox.

## Notas de prova e harmonização

Aromas de morango e groselha, bem enquadrados por uma boca fresca e equilibrada.





HERDADE  
DO GAMITO



abegoaria

# HERDADE DO GAMITO ROSÉ 2022

## DADOS DO VINHO | WINE DATA

### VINHA

ANO  
1999/2001

CLIMA  
Mediterrânico

SOLO  
Granítico com  
texturas arenosas e  
franco-arenosas

EXPOSIÇÃO  
Este-Oeste e  
franco-arenosas

ALTITUDE  
190-250m

CONDUÇÃO  
Cordão Bilateral

VINDIMA  
2022

TIPO DE VINDIMA  
Manual

### VINHO

ANO  
2022

ESTILO  
Regional

REGIÃO  
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO  
Colheita

CASTA  
Aragonez e Syrah

AROMA  
Morango e groselha

BOCA  
Fresco e equilibrado

COR  
-

ENGARRAFAMENTO  
2023

LONGEVIDADE  
3 anos

### ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO  
Abegoaria Wines

ENÓLOGO  
António Braga

FERMENTAÇÃO  
Cubas de inox com  
temperatura controlada

ESTÁGIO  
4 meses em borras finas

ADITIVOS  
Sulfitos

### DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)  
12.5%

ACIDEZ TOTAL  
6,6 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL  
-

PH  
3,34

EXTRATO SECO  
-

AÇÚCAR RESIDUAL  
0,4 g/L



TagusPark, Núcleo Central, Office 363  
2740-122, Porto Salvo, Portugal  
abegoaria.pt

Retail: [retalho@abegoaria.pt](mailto:retalho@abegoaria.pt)  
Horeca: [horeca@abegoaria.pt](mailto:horeca@abegoaria.pt)

External Markets: [export@abegoaria.pt](mailto:export@abegoaria.pt)  
Customer Service: [cliente@abegoaria.pt](mailto:cliente@abegoaria.pt)



HERDADE  
DO GAMITO



abegoaria

# HERDADE DO GAMITO Rosé 2022

## EMBALAGEM | PACKAGING



### GARRAFA BOTTLE

**TIPO** *Type*  
Borgonha Pesada

**CAPACIDADE** *Capacity*  
750ml

**DIMENSÃO** *Size*  
Ø8,5cm/29,5cm

**PESO** *Weight*  
1,250kg

**EAN** *EAN*  
5600781952489



### CAIXA 6 CASE 6

**Nº GARRAFAS** *Nº bottles*  
6

**POSIÇÃO** *Position*  
Horizontal

**DIMENSÃO** *Size*  
30x27x19,5cm

**PESO** *Weight*  
7,805kg

**ITF** *ITF*  
15600781952486



### CAIXA 12 CASE 12

**Nº GARRAFAS** *Nº bottles*  
12

**POSIÇÃO** *Position*  
-

**DIMENSÃO** *Size*  
-

**PESO** *Weight*  
15,6kg

**Não disponível em Portugal**  
*Not available in Portugal*



### PALETE PALLET

**TIPO** *Type*  
Euro Pallet

**DIMENSÃO** *Size*  
0,80x1,20x1,48m

**Nº DE FIADAS** *Layers*  
7

**Nº DE CAIXAS POR FIADA** *Case per layer*  
11

**PESO** *Weight*  
615kg

