



HERDADE
DO GAMITO



abe
goa
ria

HERDADE DO GAMITO TINTO 2021

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 as cubas de fermentação, onde numa primeira fase ocorre a maceração pré-fermentativa, durante cerca de 48h a temperatura controlada (10°C.). Após essa fase procede-se à inoculação com leveduras selecionadas que dessa forma irão levar a cabo a fermentação alcoólica. No decorrer da mesma são efetuadas as operações de maceração e extração – remontagens, arejamentos e *delestages* – com o objetivo de atingir o nível de extração desejado para cada perfil de vinho. Uma vez terminada a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho de gota, sendo que as massas vínicas são encaminhadas para prensa para dessa forma serem prensadas, dando origem ao vinho de prensa. Os dois tipos de vinho obtidos são tratados separadamente, podendo haver uma pequena percentagem de incorporação do vinho de prensa no lote final quando assim se justifique, e consoante o perfil desejado do vinho final.

Vinificação

Estágio sobre borras finas, 40% em cuba de inox, 60% em barrica usada, durante um mínimo de 8 meses

Notas de prova e harmonização

As notas de fruta vermelha fresca destacam-se no perfil aromático, bem como a complexidade dos aromas de chão de floresta. Na boca é firme, com taninos presentes e integrados e um final bastante equilibrado.





HERDADE
DO GAMITO



abegoaria

HERDADE DO GAMITO TINTO 2021

DADOS DO VINHO | WINE DATA

VINHA

ANO
1999/2001

CLIMA
-

SOLO
Granítico com
texturas arenosas e
franco-arenosas

EXPOSIÇÃO
Este-Oeste e
Nordeste-Sudoeste

ALTITUDE
190-250m

CONDUÇÃO
Cordão Bilateral

VINDIMA
2021

TIPO DE VINDIMA
Manual

VINHO

ANO
2021

ESTILO
Regional

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Colheita

CASTA
Alicante Bouschet,
Syrah e Aragonez

AROMA
Fruta vermelha fresca
e chão de floresta.

BOCA
Firme, taninos
presentes e final
equilibrado

COR
-

ENGARRAFAMENTO
2023

LONGEVIDADE
8 anos

ENOLOGIA

CASA DE PRODUÇÃO
Abegoaria Wines

ENÓLOGO
António Braga

FERMENTAÇÃO
Cubas de inox com
temperatura controlada

ESTÁGIO
8 meses em borras finas

ADITIVOS
Sulfitos

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL (% VOL.)
14%

ACIDEZ TOTAL
5,6 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
-

PH
3,70

EXTRATO SECO
-

AÇÚCAR RESIDUAL
0,8 g/L





HERDADE
DO GAMITO



abegoaria

HERDADE DO GAMITO TINTO 2021

EMBALAGEM | PACKAGING



GARRAFA BOTTLE

TIPO *Type*
Borgonha Pesada

CAPACIDADE *Capacity*
750ml

DIMENSÃO *Size*
Ø8,9cm/29,6cm

PESO *Weight*
1,390kg

EAN *EAN*
5600781952465



CAIXA 6 CASE 6

Nº GARRAFAS *Nº bottles*
6

POSIÇÃO *Position*
Horizontal

DIMENSÃO *Size*
30x27x19,5cm

PESO *Weight*
8,625kg

ITF *ITF*
15600781952462



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*
680kg

