

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Art Terra Amphora 2022
Vinícola	Casa Relvas
Safra	2022
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Trincadeira, Moreto entre outras
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 meses em ânforas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As ânforas fazem parte da história e da identidade do Alentejo. São elas que dão origem ao vinho de talha — uma tradição que atravessa milênios.

Herdada dos romanos que ocuparam a Península Ibérica há mais de dois mil anos, essa técnica resistiu ao tempo graças às pequenas famílias, que mantiveram a prática viva, produzindo vinhos para consumo próprio.

Nos últimos anos, a valorização dos métodos ancestrais e da produção artesanal levou algumas vinícolas a reviver e difundir essa herança. A elaboração ainda ocorre em pequeníssimas quantidades, mas os resultados mostram exemplares que não apenas contam a história do Alentejo, como também traduzem a força do *terroir* em cada taça.

A Casa Relvas está entre os grandes motores desse renascimento, por meio da linha Art.Terra. Neste tinto, elaborado majoritariamente com Aragonez, Trincadeira e Moreto, a fermentação ocorre em talhas de barro, utilizando leveduras nativas e mínima intervenção. Ele permanece cerca de dois meses em contato com as cascas e mais três meses sobre as borras, nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, entre frescas e maduras, como cereja, morango e amora, além de rosas-vermelhas e especiarias entrelaçadas por elegantes nuances terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra taninos finos e acidez suculenta que conferem estrutura e equilíbrio; é um exemplar que revela o Alentejo na taça, com sabores intensos e bem definidos, que conduzem a um final longo, limpo, fresco e extremamente saboroso

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação