

# SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



## QUINTA DO ERMÍZIO

Vinha da Bouça, Alvarinho, 2014

### REGIONAL MINHO

**Como o nome sugere, o Vinha da Bouça é produzido num pequeno nicho ecológico de características únicas e vinificado de forma minimalista, para que a casta Alvarinho exprima o seu potencial de acordo com o *terroir* em que foi plantada. Por força da lei não pode ter o nome de Vinho Verde, mas é um segredo minhoto que irá surpreender os enófilos mais exigentes.**

**Ano de colheita:** O ano de 2014 decorreu com temperaturas favoráveis até ao final de Julho, provocando um ligeiro adiantamento no ciclo vegetativo da vinha. Seguiu-se um Agosto fresco, com temperaturas amenas, favorável a uma maturação lenta das uvas, com boa acidez e riqueza aromática. O início de Setembro trouxe chuva, mas depois seguiu-se ainda tempo quente e seco, permitindo uma vindima em boas condições.

**Tecnologia:** Esmagamento com desengace total das uvas, seguido de prensagem suave e decantação natural durante 48 horas. Fermentação a 18 °C, em cuba inox, seguida de trasfega. Filtração apertada e engarrafamento com pouco sulfuroso, em Março de 2014.

**Castas:** 70% Alvarinho e 30% Loureiro

**Parâmetros analíticos:** Álcool – 13,0% (vol.) / Acidez Total – 7.80 g/L (ác. tartárico) / Acidez Volátil – 0.50 g/L (ác. acético) / pH – 3.26

**Prova organoléptica:** Quem estiver à espera de um vinho muito perfumado irá ter uma decepção inicial, pois o Vinha da Bouça 2014 apresenta um aroma delicado e suave. Porém, ao levá-lo à boca, terá uma agradável surpresa, dada a intensidade aromática combinada com agradável frescura, volume de boca e macieza. É um vinho que sabe mais do que cheira, com um final longo e complexo em que predominam aromas minerais. Merece ser apreciado com tempo e atenção.

**Aptidões:** Pode parecer estranho para muitos consumidores, mas sendo um vinho que é já muito agradável enquanto jovem, beneficia com a evolução na garrafa, durante pelo menos 6 meses, antes de merecer ser bebido. Pela boa estrutura na boca e elevada acidez tem bom potencial de envelhecimento

**Modo de servir:** Servir a 10 °C sem decantação, para se apreciarem as mutações que o aroma sofre nos primeiros 15 minutos. Ótimo para acompanhar pratos fortes de peixe ou, mesmo, de carne