



Equinócio

5 Barricas Velhas

2016 2015 2014 2013 2012 2011 2010 2009

Um *field blend* de 14 diferentes castas existentes numa vinha centenária situada na freguesia do Reguengo, no Parque Natural da Serra de S. Mamede. A exposição da vinha é nascente, a altitude de 598 metros. Solos de origem granítica antiga (Ordovícico).

A produção é muito baixa. Não conseguimos referir a dominância de nenhuma casta. A vinha terá sido plantada no período pós filoxera.

Relatório Climático do Ano

Inverno de temperatura média alta para a época e pluviosidade normal.

Primavera fria e extremamente chuvosa, especialmente o mês de Maio, com vários recordes de precipitação batidos um pouco por todo o país, e com consequentes problemas no controlo do míldio. Na nossa vinha, “bio tratamentos” antes, entre e logo após as chuvas conseguiram debelar os ataques fúngicos.

Verão extremamente seco e quente. O 2º mais quente e o 5º mais seco desde o ano de 1931.

O mês de Agosto foi o mais quente desde 1931 e uma onda de calor a 5 e 6 de Setembro precipitou a maturação que decorria lenta e com alguma heterogeneidade. Esta onda de calor foi apenas um pico mais alto de temperatura da enorme onda de calor contínua que foi este Verão.

Iniciámos a vindima dia 5 e terminámos dia 16, já depois de alguma chuva dia 13 de Setembro, que veio amaciar as temperaturas máximas.

Surpreendentes nesta colheita, a qualidade generalizada dos vinhos brancos (inesperada para temperaturas tão altas) e a garra forte e mordente do tanino dos vinhos tintos (já esperada) que vão requerer mais tempo de estágio que o habitual.

Vinificação

As uvas sãs foram colhidas esmagadas e prensadas. O mosto resultante decantou naturalmente durante 48 horas. A fermentação com leveduras naturais decorreu em 5 barricas usadas e num tonel de 1.000 litros novo de carvalho. O estágio sobre borras

Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal
Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com



finas prolongou-se até final de Agosto de 2016. O vinho das 5 Barricas Velhas foi engarrafado a 5 de Julho de 2017 sem colagem e com ligeira filtragem.

Nota de Prova

É um branco com um aroma rico, complexo onde se unem frutos maduros e alguma tisana balsâmico com notas levemente fumadas e minerais. Entra muito suave e aveludado na boca, mantém-se em prova fina e elegante à medida que o centro de boca se engrandece para terminar num final largo, rico, profundo e cheio de sabor.

Informação Técnica

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo

REGIÃO: Portalegre / Alentejo

TIPO DE SOLO: granito (Ordovícico)

VINHA: Quinta das Cabeças

IDADE DA VINHA: centenária

CASTAS BRANCAS: Arinto, Assario, Fernão Pires, Roupeiro, Alicante Branco, Rabo de Ovelha, Tamarez, Manteúdo, Uva Rei, Uva Formosa, Vale Grosso, Salsaparrilha...

CONDUÇÃO DA VINHA: goblet, videira arbustiva consociada

VITICULTURA: modo de produção biológica

ALTITUDE: 598 metros

VINDIMA: 10 de Setembro de 2016

COLHEITA: manual

FERMENTAÇÃO: 5 barricas velhas

MALOLÁCTICA: não fez

ENGARRAFAMENTO: 5 de Julho de 2017

ACIDEZ TOTAL: 4.8 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.62 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS: 1,6 g/dm³

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 110 mg/dm³

PH: 3.40

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

PRODUÇÃO: 1.261 garrafas, 56 magnums

Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal

Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com