



# Quartzo

## 2016

Feito a partir de múltiplas castas antigas de vinhas centenárias, consociadas com olival, situadas na freguesia do Reguengo, no Parque Natural da Serra de S. Mamede (Portalegre). As altitudes das vinhas variam entre os 550 e os 735 metros. O solo é granito muito antigo e muito erodido (Ordovícico). As produções são muito baixas. Este vinho é um lote de quatro “field blend” de outras tantas pequenas vinhas.

### **Ano de Colheita**

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**

Uvas sãs e inteiras, foram vindimadas dos dias 6 a 10 de Setembro de 2016. Depois de esmagadas e prensadas o seu mosto foi decantado durante 48 horas. Foi depois trasfegado para uma cuba de cimento (construída em 1952), onde fermentou. Seguiu-

#### **Cabeças do Reguengo**

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

[www.cabecasdoreguengo.com](http://www.cabecasdoreguengo.com)



se o estágio de 12 meses em barrica velha com acabamento final em cuba inox. O vinho foi engarrafado dia 8 de Setembro sem ser colado nem filtrado. Este vinho branco é um vinho “inteiro”.

### **Nota de Prova**

Um branco intenso nas notas minerais e fumadas. No nariz as notas de frutos são indefinidas. Podemos pensar em citrinos e em pêssego, mas é o lado mineral que domina todo o conjunto. Na boca é muito fresco e elegante. Textura muito fina, excelente harmonia de prova, final longo, macio e levemente especiado.

### **Informação Técnica**

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo

REGIÃO: Portalegre / Alentejo

TIPO DE SOLO: granito

VINHA: 4 pequenas vinhas da freguesia do Reguengo

IDADE DAS VINHAS: centenária

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

CONDUÇÃO DA VINHA: goblet, videira arbustiva

VITICULTURA: convencional

ALTITUDE: 550 a 735 metros

VINDIMA: 6 a 10 de Setembro de 2016

COLHEITA: manual

FERMENTAÇÃO: cuba de cimento

MALOLÁCTICA: não fez

ENGARRAFAMENTO: 8 de Setembro de 2016

ACIDEZ TOTAL: 5.5 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.58 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS: 0,4 g/dm<sup>3</sup>

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 131 mg/dm<sup>3</sup>

PH 3.34

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

PRODUÇÃO: 2324 garrafas

#### **Cabeças do Reguengo**

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

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

[www.cabecasdoreguengo.com](http://www.cabecasdoreguengo.com)



**Cabeças do Reguengo**

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

[www.cabecasdoreguengo.com](http://www.cabecasdoreguengo.com)