



Seiva

2016 2015 2014

O Seiva 2016 é um tinto feito a partir de três “field blend”. Três pequenas vinhas centenárias com múltiplas castas antigas, consociadas com olival, outras árvores de fruto, castanheiros, etc., situadas na freguesia do Reguengo, no Parque Natural da Serra de S. Mamede (Portalegre). As altitudes das vinhas variam entre os 510 e os 585 metros. O solo é granito muito erodido (Ordovícico). As produções são muito baixas.

Ano de Colheita

Inverno de temperatura média alta 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 de Setembro e terminámos dia 16, já depois de alguma chuva dia 13 que veio amaciar as temperaturas máximas.

Surpreendentes nesta colheita, a qualidade generalizada dos vinhos brancos (inesperada para temperaturas tão altas) e a garra dos taninos fortes nos tintos que faz prever um grande potencial de envelhecimento em garrafa.

Vinificação

Uvas sãs e inteiras, foram vindimadas dos dias 9 e 14 de Setembro de 2016. Um terço das uvas foram colocadas inteiras dentro de uma cuba de cimento. O resto da colheita foi esmagada e desengaçada. Seguiram-se cerca de 3 semanas de fermentação e

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



maceração. No final o vinho foi trasfegado para 4 barricas bordalesas muito velhas de carvalho. Ai fez a fermentação maloláctica e o estágio de 19 meses até ser engarrafado, sem ser colado ou filtrado, a 9 de Maio de 2018.

Nota de Prova

Aroma intensamente fresco e especiado. O fruto é assunto secundário. Complexo, profundo e exótico carácter aromático. Na boca os dinâmicos e fortes taninos estão perfeitamente integrados na elegância de corpo. A textura é seca e o sabor largo cola-se à boca terminando enormemente fresco e vibrante.

Informação Técnica

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo

REGIÃO: Portalegre / Alentejo

TIPO DE SOLO: granito

VINHA: 3 pequenas vinhas da freguesia do Reguengo

IDADE DAS VINHAS: centenária

CASTAS BRANCAS: Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Castelão, Grand Noir, Moreto, Tinta Grossa, Tinta de Olho Branco, ...

CONDUÇÃO DA VINHA: goblet, videira arbustiva

VITICULTURA: convencional

ALTITUDE: 510 a 585 metros

VINDIMA: 9 a 14 de Setembro de 2016

COLHEITA: manual

FERMENTAÇÃO: cuba de cimento

MALOLÁCTICA: feita

ENGARRAFAMENTO: 9 de Maio de 2018

ACIDEZ TOTAL: 5.4 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.78 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS: <0,3 g/dm³

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 71 mg/dm³

PH 3.74

ÁLCOOL: 13,3% Vol.

PRODUÇÃO: 1.152 garrafas

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