CABEÇAS
DO REGUENGO

Solstício

2015 2014 2013 2012 2011 2010 2009

Feito de castas antigas de uma vinha muito velha na Serra de S. Mamede, exposta a nascente e a uma altitude de 598 metros. Solo arenoso de origem granítica (Ordovícico).
As produções muito baixas. Cerca de 14 diferentes castas vindas de uma selecção massal feita até ao início do século XX. Podemos indicar uma dominância varietal feita a partir das castas: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Grand Noir, Tinta de Olho Branco e Castelão.

Ano de Colheita

De 6 de Setembro a 17 de Outubro muita chuva e frio. O resto deste mês, foi autêntico Verão com praias cheias de gentes e temperaturas máximas de 34ºC registadas em Faro. Em Novembro e Dezembro o Outono regressou normal com alguma chuva e frio. O Inverno, e grande parte da Primavera, foram muito frios e relativamente secos. A chuva chegou em finais de Abril e princípio de Maio. Com eles as ameaças do míldio e do oídio. Os nossos tratamentos preventivos biológicos funcionaram mais uma vez com total sucesso.
Junho, Julho e Agosto quentes e secos.
A vindima foi precoce. Começámos a 29 de Agosto e terminámos a 6 de Setembro.

Vinificação

Uvas inteiras (100% engaço) foram esmagadas a pé num lagar de cimento. O vinho fermentou com leveduras indígenas durante 10 dias. Depois foi trasfegado para velhos cascos de carvalho de 500 litros onde estagiou durante dois anos. Foi engarrafado, sem colagem ou filtragem, a 6 de Setembro de 2017 para um total de 2.458 garrafas (75 cl) e 102 magnums (1,5L).

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

CABEÇAS
DO REGUENGO

Nota de Prova

Um aroma exótico e complexo. As notas elegantes de resinas de pináceas junto com um vegetal balsâmico e sugestões de pimenta, noz moscada e cravinho. A fruta é vermelha, fresca e bem madura. Na boca os taninos são verdadeiros corredores de fundo, poderosos, leves, muito robustos e saborosos, dão um suporte mágico à fantástica fruta que deixa um longo e arrastado final que lava a boca.

Informação Técnica

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo
REGIÃO: Portalegre / Alentejo
TIPO DE SOLO: Granito (Ordovícico)
VINHA: Quinta das Cabeças
IDADE DAS VINHA: centenária
CASTAS: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Castelão, Grand Noir, Moreto, Tinta Grossa, Tinta de Olho Branco, Corropio, Tinta Francesa, Tinta Carvalha, Moscatel Preto…
CONDUÇÃO DA VINHA: Goblet, Videira Arbustiva
PRODUÇÃO MÉDIA POR CEPA: 800 gramas
VITICULTURA: biológica
ALTITUDE: 598 metros
VINDIMA: 6 de Setembro de 2015
MÉTODO DE VINDIMA: manual
FERMENTAÇÃO: em lagar, leveduras indígenas, 100% engaço
MALOLÁCTICA: barricas de 500 litros
ENGARRAFAMENTO: 6 de Setembro de 2017
ACIDEZ TOTAL: 5.3 g/dm3
ACIDEZ VOLÁTIL: 0.89 g/dm3
AÇÚCARES TOTAIS: 0,3 g/dm3
SULFUROSO TOTAL: 79 mg/dm3
PH 3.70
ALCOHOL: 13,5% Vol.
PRODUCTION: 2.458 garrafas e 102 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