CABEÇAS
DO REGUENGO

# Vira Cabeças

# 2016

Feito a partir de várias pequenas vinhas centenárias 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 (Ordovícico). As produções são muito baixas.

## 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 onde 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 5 a 16 de Setembro de 2016. Depois de esmagadas e prensadas o seu mosto decantou durante 48 horas. Foi depois trasfegado para barricas velhas onde fermentou com leveduras naturais. Seguiu-se estágio de 22 meses em borras finas. Por fim foi trasfegado para cuba inox onde repousou mais 1 mês antes de ser engarrafado sem colagem e filtragem.

**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 branco intenso e bem maduro. Notas fumadas com leve mineral, fruto maduro junto com geleia e fruto seco. Na boca mostra um excelente corpo com elegante untuosidade, muita garra e sabor. Termina longo a colar-se à boca.

## Informação Técnica

PRODUTOR: Cabeças do Reguengo
REGIÃO: Portalegre / Alentejo
TIPO DE SOLO: granito
VINHA: várias 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: 510 a 700 metros
VINDIMA: 6 a 10 de Setembro de 2016
COLHEITA: manual
FERMENTAÇÃO: barrica velha
MALOLÁCTICA: completa
ENGARRAFAMENTO: 22 de Agosto de 2018
ACIDEZ TOTAL: 5.5 g/dm3
ACIDEZ VOLÁTIL: 0.66 g/dm3
AÇÚCARES TOTAIS: 1,8 g/dm3
DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 85 mg/dm3
PH 3.38
ÁLCOOL: 14% Vol.
PRODUÇÃO: 2.943 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*