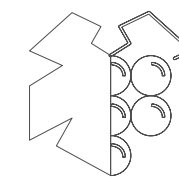


2018

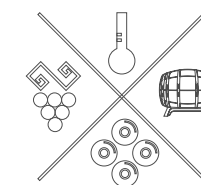
Um ano especialmente atípico em termos climáticos: com um inverno frio e seco, uma primavera fria e chuvosa e um verão com duas estações distintas - a primeira chuvosa e a segunda extremamente quente e seca.

Claramente um dos anos mais difíceis de gerir em termos sanitários devido às condições meteorológicas do inverno e da primavera; bem como em termos de maturação, devido à heterogeneidade das condições de verão. A vindima iniciou na segunda semana de Setembro..

Not a typical year in terms of climate: with a cold and dry winter, cold and rainy spring and summer with two distinct seasons - the first rainy and the second extremely hot and dry. It was one of the most challenging years to manage in terms of grape maturation. The harvest started in the second week of September.



Castas / Grape varieties | Vinhas Velhas / Old vines



“O AMPHORA tinto partem de uma vinificação natural em ânforas de de 1000 litros e estágio com massas até Dezembro - maceração pós-fermentativa.

Estabilizado naturalmente.

ESTÁGIO : ânfora com resina de pinho.

AMPHORA red starts from a natural vinification in 1000-liter amphora and stays on the skins until December. It's naturally stabilized.

STAGE : amphora with pine resin.

LIMITED EDITION

Nº de Garrafas / bottles 750 ml - 2.977 Unid./ Units.



PÔPA AMPHORA

TINTO / RED 2018



INFORMAÇÃO TÉCNICA : Teor alcoólico - 13,5% | Acidez Total - 4,5gr/L | Acidez Volátil - 0.76gr/L | pH - 3.67 | Açúcares Totais <0,6gr/L

TECHNICAL INFORMATION : Alcohol content - 13,5% | Total Acidity - 4,5gr / L | Volatile Acidity - 0.76gr / L | pH - 3.67 | Total Sugars <0,6gr / L