



EXPLICIT X - TINTO / RED 2017

VINHAS VELHAS - Vinho Regional Alentejano

EXPLICIT *significava, no latim medieval, algo que acabara de ser desvendado.*

Traduzindo a filosofia que nos norteia queremos dizer, através do seu nome, que este vinho desvenda de forma genuína todas as características da nossa vinha.

SUPLEMENTAR *que acrescenta, amplia ou completa.*

PRODUÇÃO: 1.043 Garrafas

ENÓLOGO: Frederico, Jorge e Vasco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em pequenos lagares de 1000kg, pisa a pé, maceração pós-fermentativa de 7 dias e estágio de 24 meses em barricas usadas de carvalho francês.

ENGARRAFAMENTO: Junho 2020 (Ligeira filtração)

DISPONIBILIDADE: Novembro 2020

TEOR ALCOÓLICO: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L

pH: 3,68

EVOLUÇÃO: 15 anos

VINHA VELHA SERRA DE S. MAMEDE

LOCAL: Porto de Espada, Salão Frio.

ALTITUDE: ≈ 600 metros

IDADE: > 25 anos

PRODUÇÃO: 5.5 Ton/ha

VARIETADES: Alicante Bouschet e Aragonez.

SOLO: Granítico, com pouca espessura, baixo índice de fertilidade e com deficiências hídricas.

EXPLICIT *meant, in Medieval Latin, something that had just been unveiled.*

Respecting our guiding philosophy we want to say, by means of its name, that this wine reveals in a genuine way all the attributes of our vineyard.

SUPPLEMENTARY *that adds, expands or completes.*

PRODUCTION: 1.043 Bottles

WINEMAKERS: Frederico, Jorge e Vasco

WINEMAKING: Fermentation in Small wine presses (1000 kg), steps on foot, 7 days post-fermentative maceration and 24 months aging in used French oak barrels.

BOTTLING: June 2020 (Slight filtration)

AVAILABILITY: November 2020

ALCOHOL CONTENT: 14% by vol.

TOTAL ACIDITY: 5,5 g/L

pH: 3,68

MATURITY POTENTIAL: 15 years

OLD VINES SERRA DE SÃO MAMEDE

SITE: Porto de Espada, Salão Frio.

ALTITUDE: ≈ 600 meters

VINEYARD AGE: > 25 years

YIELD: 5.5 Ton/ha

GRAPE VARIETIES: Alicante Bouschet e Aragonez.

SOIL: Sandy skeletal, with outcrops of granite. Low fertility and low water retention capacity.

