

AMÁLIAS

100

1920/2020



PAÍS: Portugal;
CLIMA: Mediterrânico;
REGIÃO: Alentejo, Dão, Douro e Lisboa;

TEOR ALCOÓLICO: 14,5% vol.;
ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/L;
PH: 3,5;
AÇÚCAR REDUTOR: 0,5 g/L;
INGREDIENTES: Contém sulfitos;

TIPO: Tinto;
CLASSIFICAÇÃO: Vinho de mesa;
ANO DE COLHEITA: 2020;
CASTAS: 27% Touriga Nacional; 26% Alicante Bouschet, 20% Alfrocheiro 13% Touriga Franca; 7% Field Blend Vinhas Velhas

VINDIMA: Entre Agosto e Outubro;
PRODUÇÃO: 1920 garrafas de 150 cL

VINIFICAÇÃO: Após vindima, em 2020, deu-se início a um processo enriquecedor como poucos, que uniu os destinos de alguns dos mais nobres cachos de uvas nascidos nas regiões do Douro, Dão, Alentejo e Lisboa.

Almejando um vinho que, como Amália, represente Portugal, procurou-se num primeiro momento manter íntegra a riqueza da diversidade, elaborando cada produtor um lote representativo da autenticidade da sua região. Conduzidos pela experiência das mãos sábias, durante 18 meses e ainda na sua casa berço, cada lote foi então elevado à excelência com estágio em barrica.

Foi finalmente momento de integrar e unir, num vinho único, parte de cada um, fazendo um todo superior. Seguiram-se 12 meses de estágio em garrafa e é momento de subir a palco.

NOTA DE PROVA: Vinho de aspeto límpido e brilhante, de cor vermelha profunda com laivos violáceos e reflexos carmim. No copo a lágrima é sentida, fluída e alegre.

O nariz de grande complexidade aromática, sugere no seu íntimo apontamentos de bálsamo, cedro e menta, envoltos em notas doces de alcaçuz. Um conjunto extremamente elegante, onde se evidencia a cereja negra, o mirtilo e a amora silvestre.

No palato, é um vinho de grande equilíbrio, intensidade e concentração. De forma muito estratificada, vai revelando nuances de fruta do bosque confitada, especiaria branca e chocolate negro. Uma orquestra estruturada de taninos finos e suculentos, em harmonia com a textura sedosa e extremamente sofisticada. Despede-se longo, profundo e saudoso. Uma homenagem a Amália Rodrigues e à força carismática do vinho português.

CONSUMO: 2023-2033

GASTRONOMIA: Um vinho robusto e indulgente que pede experiências gastronómicas à sua altura: carrê de cabrito na brasa, peito de pato selado na chapa, lombo de veado no forno, pratos de carnes vermelhas e intensas de sabor. Pode dividir protagonismo com queijos tipo roquefort ou sobremesas de frutos negros e chocolate amargo. Uma viagem profunda que percorre todos os sentidos.

DEPÓSITO: Vinho não filtrado, sujeito a depósito

GARRAFA: 1,5L

AMÁLIAS

100

1920/2020

CÓDIGO PRODUTO: 150 CL - 701551

CONSERVAÇÃO: Conservar ao abrigo da luz e do calor

| | 150CL |
|-----------------|---------------|
| CÓDIGO | 701551 |
| UNIDADE/ PALETE | 112 |
| CAIXAS/ PALETE | 112 |
| EAN | 5607623012189 |

GARRAFAS

| | 150 CL |
|--------------------------|-----------------|
| CODIFICAÇÃO | 5607623012189 |
| UNIDADE | - |
| DIMENSÕES L X A X P (CM) | 11,6 X 38X 11,6 |
| PESO LÍQUIDO (KG) | 1,500 |
| TARA (KG) | 1,278 |
| PESO BRUTO (KG) | 2,778 |

CAIXAS

| | 150 CL |
|--------------------------|--------------------|
| CODIFICAÇÃO | 5607623012189 |
| UNIDADES | 1 |
| DIMENSÕES L x A x P (CM) | 12,5 x 39,5 x 14,5 |
| PESO LÍQUIDO (KG) | 1,500 |
| TARA (KG) | 2,120 |
| PESO BRUTO (KG) | 3,620 |

PALETIZAÇÃO

| | 1500 CL (CX1) |
|--------------------------|----------------|
| Nº. UNIDADES/PALETE | 112 |
| Nº. CAIXAS/PALETE | 112 |
| Nº. NÍVEIS/PALETE | 8 |
| Nº. CAIXAS/NÍVEL | 14 |
| DIMENSÕES L X A X P (CM) | 120 X 115 X 80 |
| PESO LÍQUIDO (KG) | 168,00 |
| TARA (KG) | 2 60,44 |
| PESO BRUTO (KG) | 428,44 |