



O vinho **argilla** é produzido na Herdade da Anta de Cima, localizada na Serra de Montargil, concelho de Ponte de Sor, propriedade da família Tenreiro.

A sua exploração agrícola baseia-se no sistema de produção agro-florestal tradicional da região, onde as vinhas exploram os solos mais férteis da Herdade, solos de barro e mediterrâneos, argilosos, bem drenados, predominantemente expostos a sul e com declive moderado.

Na Anta de Cima arrancaram-se as últimas vinhas na década de 50 do século passado e, como testemunha, a velha adega de talhas ainda resiste ao tempo. Em 2010 ressurgiu a vinha na Serra de Montargil e em 2012 produziram-se os primeiros vinhos **argilla** branco e tinto.

Os **argilla** e **talha de argilla** são vinhos de terroir, de perfil selecto e diferenciado, obtidos a partir de mui nobres castas portuguesas.



argilla

MMXIV

argilla tinto 2014
Ficha Técnica

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto

Clima: Temperado com verão quente e seco; precipitação média anual 650 mm

Solos: Barros e mediterrânicos

Castas: Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Touriga Nacional e Petit Verdot

Vinha: 4.000 videiras/ha; cordão bilateral e com exposição a sul

Vindima: 1ª Quinzena de Setembro

Vinificação: Desengace total antes do esmagamento; fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada entre 25° e 28°C

Análise: Álcool 14%; acidez total 5,2 g/l

Cor: Granada escuro

Nota de Prova: Bem estruturado; sabor a uvas maduras, equilibrado de taninos e acidez, com final de boca prolongado; bebe-se com muito gosto

Gastronomia: Indicado para acompanhar gastronomia tradicional, massas e queijos; consumir de preferência à temperatura de 16°-18°C





argilla branco 2014
Ficha Técnica

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Branco

Clima: Temperado com verão quente e seco;
precipitação média anual 650 mm

Solos: Barros e mediterrânicos

Castas: Alvarinho, Verdelho e Viosinho

Vinha: 4.000 videiras/ha; cordão bilateral e guyot
duplo; exposição variada

Vindima: Meados de Agosto

Vinificação: Desengace total antes do esmagamento;
fermentação em depósitos de inox com temperatura
controlada entre 18° a 20°C

Análise: Álcool 13%; acidez total 5,3 g/l

Cor: Citrina, límpida e brilhante

Nota de Prova: Excelente acidez e frescura, notas de
fruta tropical, sedoso e muito persistente na boca.

Gastronomia: Indicado para acompanhar peixe e
marisco; excelente para momentos de convívio;
consumir de preferência à temperatura de 10°C

