PEDRA DA MÃE

Ano 2021

Denominação Vinho Regional Alentejano | Reserva

Produtor Madalena Vidigal

Castas Sousão, Touriga Nacional e Touriga Franca

Enologia Joana Silva Lopes e Diogo Grilo

Quantidade 2000 garrafas

P.V.P. recomendado 24,95 € iva incluido

O Pedra da Mãe nasceu de um desejo de fazer diferente e de mostrar que o Alentejo é muito mais versátil do que se pensa.

Um projecto da produtora Madalena Vidigal e família que nasceu em 2013, em Évora.

Após algumas vindimas, experiências e vinhos testados, foi 2021 o escolhido para finalmente ser dado a conhecer ao mundo!

Na propriedade existe uma grande pedra de granito, por trás, uma oliveira. É aqui que a Mãe gosta de se sentar ao final da tarde a ver a vinha, a crescer e dar uvas de ano para ano.

Assim, o Pedra da Mãe é fruto de um desejo familiar, uma missão de dignificar as uvas da vinha e uma crença de que o Alentejo é uma região com diversidade surpreendente!

www.pedradamae.com | vinho@pedradamae.com | ig: pedradamae

PEDRA
DA MÃE

Ano Vitícola

Clima ameno, com temperaturas relativamente moderadas e índices de chuva dentro da média ao longo do ciclo da videira. Do ponto de vista fitossanitário, foi um ano tranquilo.

Vindima

Vindima manual a 6 de Setembro. Castas vindimadas no mesmo dia em conjunto, pelo que o blend é feito na vinha. Uvas pisadas a pé num lagar de inox.

Estágio

Pela pouca quantidade produzida, o vinho passou directo do lagar de inox para barricas de madeira usadas onde permaneceu até ao seu engarrafamente em Janeiro de 2024. Pouca intervenção foi feita na adega durante este período.

Nota de prova

É um tinto de Outono, com acidez e taninos trazidos pelo Sousão e muita fruta vermelha madura das Tourigas, a madeira está bem integrada e não se sobrepõe à fruta. Deve beber-se ligeiramente refrescado e acompanhado de pratos de carne, alguma especiaria, queijos curados e sobremesas de chocolate.

Dados analíticos Alcóol 13% | Acidez total 6,5 g/dm3 | pH 3,49

www.pedradamae.com | vinho@pedradamae.com | ig: pedradamae