



HOWARD'S FOLLY



2019 Reserva

Castas: 35% Syrah, 35% , Field Blend, 30% Alicante Bouschet.

Região: Produzido em Portalegre, a nordeste do Alentejo, nas encostas graníticas das montanhas de São Mamede. A combinação entre temperaturas amenas, altitude e solos graníticos originam vinhos de grande finesse com estrutura, aromas intensos e frescura.

Vindima: Vindima manual/transporte em caixas de plástico de 15 kg.

Vinificação: Desengace total, suave esmagamento, fermentação em pequenas cubas de inox de 4 toneladas com remontagens regulares e delestage cuidadas, temperaturas de 23-25°C.

Envelhecimento/Estágio: 12 meses de estágio em barricas novas e usadas de Carvalho Francês.

Notas do Enólogo: Cor vermelha escura e intensa. Aromas complexos e perfumados de frutos silvestres, com notas de terra e alcaçuz. Paladar macio, suave, cremoso e bem equilibrado, com taninos firmes que conferem estrutura e longevidade.

Álcool
14,6%

Acidez total
5,6 gm/l

Acidez volátil
0,51 gm/l

pH
3,53

Sulfuroso total
56 mg/l

Howard's Folly Wine é um pequeno produtor de vinho da Região do Alentejo de Portugal. O Enólogo, David Baverstock, é um Australiano de nacionalidade, mas há muito tempo residente português, sendo reconhecido por ter revolucionado a indústria de vinhos de Portugal pela introdução de novas técnicas enológicas

no "Velho Mundo Vitícola". Ganhou o Troféu do Vinho Tinto Português na "International Wine Challenges" de 1999 e 2002, bem como o Enólogo do ano (Portugal) em 1999, sendo o primeiro Enólogo não Português a sê-lo.