

# gamo

## RESERVA

### TIPO / TYPE

Tinto / Red

### REGIÃO / REGION

Alentejo

### ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2019

### CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

### CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

### TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com maceração.

Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with maceration.

### ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação malo-láctica, estagiou 9 meses em barricas.

After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 9 months in oak barrels.

### ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 4.9 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,7

### COR / COLOUR

Púrpura / Purple

### AROMA

Floral, frutos silvestres, chocolate preto, caixa de tabaco.

Floral and fruity aroma, on the palate red wild fruits, dark chocolate, tobacco.

### PROVA / PALATE

Confirma a fruta encontrada no aroma, com taninos firmes e complexos.

Confirming the fruit aroma, firm and complex tannins.

### FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / Very smooth and pleasant

### CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes condimentadas no forno, carnes maturadas.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with spicy meat stew, matured meat.

### ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

