



Incógnito

Tinto 2021

O nosso vinho icónico nasceu como fora da lei em 1998, quando o Syrah não era permitido no Alentejo. Rico em história e origem, a colheita de 2021 assinala a 16ª edição deste vinho. É uma versão refinada, fruto do nosso melhor terroir de calcário limoso, agricultura biológica regenerativa e intervenção mínima na adega.

A refletir com maior intensidade relativamente a anteriores colheitas, a frescura e elegância, resultado do um ano vitícola 2021 que iniciou com um inverno frio seguido de uma primavera e verão amenos.

A complexidade aromática é lentamente revelada, camada após camada – notas de ruibarbo e cereja vermelha dão lugar a tabaco fresco, cravo e pimenta-do-reino moída, seguidas por toques de sálvia e folha de tomate. A textura aveludada dos taninos calcários de fino grão abraçam a pureza e suculência da fruta, enquanto uma linha vibrante de acidez pulsa num final longo e elegante.

Variedade: 100% Syrah

Solo: Calcário arenoso e limoso

Localização: Cortes de Cima, Vidigueira

Vinificação: Vindima noturna manual, fermentação espontânea com 66% de cachos inteiros, 2,5 semanas de maceração com pouca extração.

Envelhecimento: 24 meses em barricas usadas de 500L de carvalho seguidos de 6 meses em tanque de inox.

Álcool: 13%

Total SO2: 56mg/L

Engarraçamento na propriedade familiar em Março 2024

Produzidas 1800 garrafas 0,75l e 100 garrafas 1,5L

**CORTES
deCIMA**