casa de mouraz

ORGANIC WINES

AIR- ANTÓNIO LOPES RIBEIRO

AIR – ANTÓNIO LOPES RIBEIRO, VINHO VERDE DOC, BRANCO 2012

Castas: Loureiro (90%), Azal e Trajadura (10%)
Graduação alcoólica: 10,5 %
Acidez total: 8,90 g/l
PH: 3,05
Açucar residual: 15 g/l

Produtor: António Lopes Ribeiro Wines, Lda
Enólogos: Vines & Wines e Pedro Martins
Data de engarrafamento: Maio de 2013
Produção total: 13 000 garrafas

Vinhas:
As uvas são provenientes de duas vinhas, localizadas em Amarante e Geraz do Lima, na região dos Vinhos Verdes. Os solos são graníticos e as vinhas são cultivadas em agricultura biológica e biodinâmica, sendo certificadas pela ECOCERT PORTUGAL.

Vinificação:
Produzido a partir das castas Loureiro, Azal e Trajadura, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. A vindima manual foi feita em duas fases, uma em Setembro e a segunda no início de Outubro. Após o esmagamento das uvas, decantou durante 48 horas. A fermentação foi natural (sem adição de leveduras), tendo decorrido durante 3 meses em cubas de inox com temperaturas muito baixas.

Notas de prova:
Apresenta uma cor amarelo-citrino. No nariz demonstra aromas de maça e limão, casados com as notas minerais. Tem uma boca fresca e leve e um final delicado e requintado. Servir bem frio.

Gastronomia: Delicioso como entrada, na companhia de canapés ou marisco. Também acompanha na perfeição pratos de sabor forte e exótico (nomeadamente comida oriental).

Premios:
Commendad Award / Decanter World Wine Awards 2013

AIR – ANTÓNIO LOPES RIBEIRO, REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2012

Castas: Aragonêz (40%), Trincadeira (30%), Alicante-Bouschet (20%) e Touriga–Nacional (10%)
Graduação Alcoólica: 14% Vol.
Acidez total: 5.0
Ph: 3.78

Produtor: António Lopes Ribeiro Wines, Lda.
Enólogo: Vines & Wines e António Lopes Ribeiro
Engarrafamento: Maio de 2013
Produção total: 12.500 garrafas

Vinha: este vinho é feito com uvas de 2 vinhas diferentes, uma situada em Montemor-o-Novo, na região de Évora e a outra em Mértola, numa região bastante mais a sul. Os solos são argilo-calcários e as vinhas são cultivadas em agricultura biológica / orgânica

Vinificação: este vinho foi elaborado a partir das castas Trincadeira, Aragonez, Alicante-Bouschet e Touriga-Nacional. Vindima manual e fermentação em cubas de inox com rotação e temperatura controlada. Fez-se uma maturação suave logo após a fermentação. Apenas uma parte do vinho fez estágio em barrica, durante cerca de 6 meses.

Notas de prova: bouquet perfumado de frutos vermelhos maduros e de amoras silvestres, com algumas notas de especiarias. É um vinho redondo e suave na boca, fresco e elegante, com um final persistente

Gastronomia: delicioso com carnes grelhadas ou barbecue, queijos não muito intensos e pratos de carne no forno.

Prémios e comentários (colheita de 2008):
Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards 2011 (Inglaterra)
Prémio Commended - Challenge Millésime Bio 2011 (França)
Medalha de Prata - Selections Mondialles du Vin Canadá 2011 (Canadá).

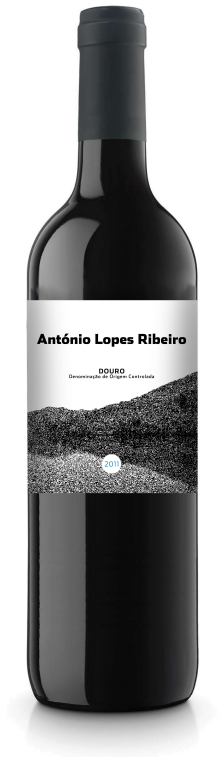
Castas: Aragonêz (40%), Trincadeira (30%), Alicante-Bouschet (20%) e Touriga–Nacional (10%)
Graduação Alcoólica: 14% Vol.
Acidez total: 5.0
Ph: 3.78

casa de mouraz

ORGANIC WINES

ANTÓNIO LOPES RIBEIRO DOURO DOC

ANTÓNIO LOPES RIBEIRO DOURO DOC TINTO 2011



Castas: Touriga-Franca, Tinta-Barroca, Tinta-Roriz, Touriga-Nacional e Sousão.
Graduação alcoólica: 14,5% Vol.
Acidez Total: 5,2 g
PH: 3,69
Açucar residual: 2,8

Produtor: António Lopes Ribeiro Wines
Enólogo: Vines & Wines e António Lopes Ribeiro
Engarrafamento: Janeiro de 2013
Produção total: 25 000 garrafas

Vinha: as uvas são provenientes de várias parcelas de vinha, na região de Ervedosa do Douro e de Castelo Melhor, com idades médias de 30/40 anos. As parcelas são compostas por várias castas tradicionais do Douro, com predominância de Touriga-Franca. Todas as vinhas são trabalhadas de acordo com as regras de agricultura biológica, sendo certificadas pela Ecocert.

Vinificação: A vinificação foi feita em lagar tradicional de granito, com pisa a pé e temperatura controlada. O estágio foi feito em cuba de inox.

Notas de prova: Intenso bouquet de frutos vermelhos maduros, ameixas alecrim e urze. Na boca mostra um carácter vivo, muito frutado, com taninos firmes e um longo final.

Gastronomia: Perfeito a acompanhar prato de carnes com o cabrito ou o borrego, assim como vitela estufada ou no forno. Também acompanha bem pratos de carne branca e caça.

Prémios:
Medalha de Prata / Decanter World Wine Awards 2013, Inglaterra.
Gold medal: Mundus Vini Biofach 2014 (colheita 2010)