



# CULTUS



**CONCEITO:** Cultus simboliza a nossa cultura, o retorno às nossas origens.

Antigamente, a cultura do vinho no Alentejo era criteriosamente pensada na vinha. A diversificação de castas não era feita ao acaso, pelo contrário, a escolha das castas utilizadas e a sua proporção refletiam um conhecimento ancestral dos tipos de solos e garantiam um equilíbrio organoléptico, ano após ano, apesar das inconstâncias climáticas.

Nas nossas origens os vinhos eram Naturais, elaborados a partir de uvas cultivadas de forma orgânica, o trabalho manual, quase sem intervenções mecânicas, conservando naturalmente o solo e o bioma. Não haviam herbicidas, a diversificação de variedades contribuía em grande forma para uma menor disseminação de doenças e pragas. Os tratamentos fitossanitários eram efectuados apenas, quando, e onde eram necessários, por isso as resistências naturais eram muito elevadas. A fruta era de qualidade e sabor excelentes.

No monte da Talha existia uma destas preciosidades, uma vinha com 1ha que por força do programa Vitis foi condenada ao arranque. Contudo, por gentileza do proprietário, foi-nos possível reservar uma parte dessa vinha no seu último ano para produzirmos este CULTUS.

**VINHA:** Situada a Sul da Serra d'Ossa, a 270 metros de altitude, Solos Mediterrâneos Pardos, Para-Barros de Quartzodioritos. Idade aproximada 50 anos.

**VARIEDADES:** Aragonês, Castelão, Grand Noir, Moreto, Trincadeira, Tinta Caiada, Touriga Franca, Rufete e Tinta Barroca, entre outras não identificadas.

**VITICULTURA:** Vinha de sequeiro com um rendimento de 2Ton / hA. Foi efectuada uma ligeira monda de cachos para garantir equilíbrio entre o porte das videiras e o número de cachos a desenvolver. De igual modo, foi efectuada uma pequena desramação de forma a garantir um desenvolvimento homogéneo e bom ensombramento dos cachos. Não foram usados quaisquer fertilizantes. A maturação prolongada até Outubro, proporcionando assim, macieza e elevado porte aromático.

**VINIFICAÇÃO:** Vindima manual com selecção e eliminação de cachos com defeito na vinha, ligeira desinfecção com 0,1g/kg de metabisulfito de potássio (método tradicional). Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias, fermentação em dorna com temperatura controlada 25°C - 29°C, sem adição de sulfuroso, leveduras, ácido tartárico ou quaisquer outros correctivos ou aditivos. Maceração intensa e prolongada, prensagem ligeira sem filtração.

**NOTAS DE PROVA:** Cor Granada intenso. Aromas de grande complexidade, breves notas terciárias, uma madeira fina que em nada se sobrepõe às compotas de frutos vermelhos, harmonizando numa envolvente floral com apontamentos anisados. Na boca revela grande "finesse", é equilibrado, estruturado, macio e com uma frescura mentolada, notas balsâmicas e um final muito longo.

**SERVIÇO:** Abrir 30 minutos antes de servir ou decantar.



VINHO REGIONAL  
ALENTEJANO  
TINTO 2019



920  
GARRAFAS  
NUMERADAS



VITICULTURA E ENOLOGIA:  
JOÃO TIQUE &  
ANDRÉS HERRERA



6 MESES BARRICA



36 MESES CUBA DE INOX  
+ 6 MESES GARRAFA



15°C

## ANÁLISE QUÍMICA:

Álcool:	PH:	Acidez Volátil:	Acidez Total:	Açúcar Residual:	SO <sup>2</sup> Total:	Valor Calórico:
14,5%	3,68	0,98 g/L	5,7 g/L	0,3 g/L	71mg/L	86 kcal/L

*João Tique*  
WINES BY JOÃO TIQUE  
ÉVORA

PRODUTOR: TopWines, Lda

ÉVORA . PORTUGAL

[www.tique.pt](http://www.tique.pt)