



CULTUS

GRANDE RESERVA

CONCEITO: Um "Culto" é uma devoção, um caminho de aperfeiçoamento, um ideal de pureza e verdade. O CULTUS, traduz-se na busca da expressão absoluta do terroir, onde a simplicidade se torna a forma mais elevada de perfeição.

VINHA: Situa-se na Quinta Alta, a 260m de altitude, Évora Norte, está distribuída por oito parcelas separadas, que totalizam 5hA. **Solos:** Coluviossolos de textura mediana (Sb), Mediterrâneos Pardos de Quartzodioritos (Pmg), com afloramentos rochosos. **O Clima:** Temperado com Inverno frio e chuvoso e Verão seco e quente, secas moderadas, com anos de seca extrema.

O TERROIR: Apesar dos efeitos das secas, a zona Norte de Évora é desde tempos imemoriais um local de excelência agrícola, ocupada por quintas e hortas, e daí os nomes dos bairros Louredo e Canaviais relacionados com riqueza em água e Bacelo relacionado com as vinhas e produção de vinho. A vinha situada entre os rios Degebe e Xarrama, possui uma frescura característica invulgar, que faz com que o abrolhamento e subseqüentes fases até à maturação aconteçam 2 a 3 semanas depois das mesmas castas noutros locais do Alentejo, razão pela qual a nossa vindima é sempre tardia, iniciando-se normalmente em Outubro, o que permite uma maturação mais suave e prolongada. Os vinhos são por isso de elevado porte aromático, ricos em cor e com taninos potentes, mas suaves.

VITICULTURA: As condições físicas da propriedade, a pequena dimensão e a localização das parcelas dificultam a mecanização. A mão de obra é escassa, pelo que a solução de rentabilidade que se impõe é pela alta qualidade, por via da preservação do solo e equilíbrio ecológico. Não são usados adubos nem herbicidas, as infestantes de grande porte são arrancadas manualmente, os tratamentos fitossanitários são efectuados apenas, quando, e onde são necessários, promovendo assim o enrelvamento espontâneo. Esta abordagem visa fornecer um habitat para diversas formas de vida, exercendo um impacto positivo nos padrões climáticos, nos ciclos de nutrientes, na purificação da água e na conservação da biodiversidade.

A produção é naturalmente limitada, mas de qualidade inigualável.

VINIFICAÇÃO: Vindima manual com selecção e eliminação de cachos com defeito na vinha. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em cubas de inox de pequena dimensão com temperatura controlada 25°C - 27°C, ligeira desinfecção com 0,1g/kg de metabisulfito (método tradicional), sem adição de leveduras, sulfuroso ou quaisquer outros correctivos ou aditivos. Maceração prolongada, prensagem ligeira.

PETIT VERDOT: Da fabulosa colheita de 2021 foi reservada apenas 1 barrica de carvalho francês, esquecida por 42 meses, veio a revelar um vinho magnífico, extremamente complexo e de uma suavidade invulgar.

NOTAS DE PROVA: Cor Granada intenso com nuances castanhas. Madeira correcta, sem se sobrepor aos aromas finos de amoras silvestres, mirtilos e compota de ameixas. Na boca, revela-se intenso, estruturado com uma frescura balsâmica e um final muito longo. É pura Finesse!

SERVIÇO: Abrir 30 minutos antes de servir ou decantar.



VINHO REGIONAL
ALENTEJANO
TINTO 2021



250
GARRAFAS
NUMERADAS



VITICULTURA
E ENOLOGIA:
JOÃO TIQUE



42 MESES BARRICA
DE CARVALHO FRANCÊS
+ 6 MESES GARRAFA



PETIT VERDOT
100%



16°C

ANÁLISE QUÍMICA:

Álcool:	PH:	Acidez Total:	Açúcar Residual:	SO ² Total:	Valor Calórico E/100ml:
15,0%	3,79	6,0 g/L	0,3 g/L	36mg/L	86 kcal/355kJ

PRODUTOR: TopWines, Lda

ÉVORA . PORTUGAL

www.tique.pt



João Tique
WINES BY JOÃO TIQUE
ÉVORA