



# BELLUS

DOC ALENTEJO . SYRAH

**CONCEITO:** Vinhos Naturais, elaborados a partir de uvas cultivadas de forma orgânica, seguindo uma estratégia de conservação do solo e do bioma, privilegiando o trabalho manual, reduzindo ao máximo as intervenções mecânicas. Não são usados herbicidas, as infestantes de grande porte são arrancadas manualmente, os tratamentos fitossanitários são efectuados apenas, quando, e onde são necessários.

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.

Na produção destes vinhos, adotamos uma enologia de intervenção mínima, permitindo que as características naturais das uvas e do terroir se manifestem.

Estes vinhos distinguem-se pelo detalhe artesanal empregado na sua produção, pela sua autenticidade e expressividade que reflectem a personalidade do produtor, mas sobretudo as características distintivas do local, sujeitas à imprevisibilidade climática de cada ano. São, portanto, vinhos que nunca se repetem.

**VITICULTURA:** Foi efectuada uma monda de cachos para elevação da qualidade e maturação prolongada até meados de Outubro, proporcionando assim, macieza e elevado porte aromático.

**VINIFICAÇÃO:** Vindima manual com selecção e eliminação de cachos com defeito na vinha, ligeira desinfecção (método tradicional) com 0,1g/kg de metabisulfito de potássio. Desengace total, Maceração pré-fermentativa a frio com Delastage durante 3 dias fermentação em cubas de inox de pequena dimensão com temperatura controlada 25°C - 27°C, sem adição de sulfuroso, leveduras, ac. tartárico ou quaisquer outros correctivos ou aditivos. Prensagem ligeira. Sem estágio de barrica.

**NOTAS DE PROVA:** De cor beringela, aromas de violetas e amoras silvestres, pimenta preta e cacau. Na boca revela-se intenso, balsâmico, macio, mas estruturado e com um final muito longo.

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



DOC ALENTEJO  
TINTO 2024



SYRAH  
100%



1.890  
GARRAFAS  
NUMERADAS



12 MESES CUBA DE INOX



16°C



VITICULTURA  
E ENOLOGIA:  
JOÃO TIQUE

## ANÁLISE QUÍMICA:

Álcool:	PH:	Acidez Total:	Açúcar Residual:	SO <sup>2</sup> Total:	Valor Calórico:
14,5%	3,67	5,1 g/L	0,5 g/L	81 mg/L	86 kcal (355kJ)/L

*João Tique*  
WINES BY JOÃO TIQUE  
ÉVORA

PRODUTOR: TopWines, Lda

ÉVORA . PORTUGAL

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

