



QUINTA  
DO  
CARDÓ

DOC BEIRA INTERIOR | CASTELO RODRIGO  
VINHO DE ALTITUDE | BIOLÓGICO

## Vinha do Lomedo Branco 2021

Elaborado a partir de uvas orgânicas de “field blend”, colhidas à mão na mais emblemática parcela da Quinta do Cardo. É um vinho de enorme complexidade e mineralidade, com apontamentos citrinos elegantes, acidez finíssima e notável frescura e presença.

### AS UVAS

**Região:** Beira Interior

**Sub-região:** Castelo Rodrigo

**Clima:** de influência continental, com invernos rigorosos e verões com fortes amplitudes térmicas dia/noite. A baixa humidade favorece as práticas biológicas e a altitude proporciona às uvas maturações lentas e com excelente equilíbrio ácido.

**Vinha:** a Vinha do Lomedo é uma parcela com 10 hectares plantada nos anos 70 em solos argilosos de origem granítica e xistosa, a 730m de altitude e com orientação SE-NO. A casta Síria representa 95% do encepamento, onde encontramos também as clássicas Fonte Cal, Arinto e Moscatel Galego.

**Casta:** field blend com Síria (95%), Fonte Cal, Arinto e Moscatel Galego.

### A COLHEITA

**Características:** 2021 foi um ano de assinalável equilíbrio, com inverno frio e húmido, primavera quente e verão ameno, com chuva nos momentos certos, para benefício das videiras. A vindima começou na terceira semana de setembro e decorreu até final de outubro, sempre com clima seco, o que favoreceu a maturação perfeita das uvas e a sua colheita atempada. Obtiveram-se assim brancos vibrantes, tenso e frescos e tintos longevos, com bastante concentração, estrutura e acidez.

### O VINHO

**Enologia:** Jorge Rosa Santos e Rui Lopes.

**Vinificação:** após prensagem das uvas, o mosto foi fermentado em cuba de aço inox, a temperatura controlada. A maior parte do vinho passou depois para tonel antigo de 3000 litros, onde estagiou ao longo de um ano sobre as borras finas, tendo o restante permanecido em inox até ao lote final.

**Teor alcoólico:** 12,5%/vol

**Acidez total:** 6,54 g/L

**pH:** 3,19

**Açúcar Residual:** 0,5 g/L

**Outros dados:** Vegan. Não contém glúten

### A QUINTA DO CARDÓ

A Quinta do Cardo é a mais histórica propriedade vitivinícola da Beira Interior, situada entre a paisagem protegida da Reserva Internacional do Douro e a aldeia histórica de Castelo Rodrigo, a uma altitude que ronda os 750 metros. Os seus 180 hectares de área albergam floresta, sobreiros e cerca de 80 hectares de vinha, desde 2009 certificada no modo de produção biológico. A quinta é um ecossistema cuidadosamente preservado que promove a biodiversidade e o desenvolvimento da fauna e flora autóctones e contribui para a criação de vinhos genuínos, com forte sentido de terroir.