



FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE 15 VINDIMAS 2009

HERDADE GRANDE



Tipo	Tinto
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2009
Castas	Cabernet S., Alicante B., Syrah e Aragonez

Enologia

Para comemorar as 15 VINDIMAS realizadas na Herdade Grande, foi escolhido um blend, produzido a partir de uvas vindimadas manualmente e seleccionadas com a todo o rigor. A fermentação decorreu em lagares de inox, de reduzidas dimensões com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Após a fermentação estagiou 12 meses em barricas de carvalho Francês, Americano e Português e igual período em garrafa.

Notas de Prova

De cor granada intensa, apresenta no nariz um perfil aromático intenso, com deliciosas notas de fruta preta, compotas caseiras, casadas com um delicioso aroma a tosta e agradáveis apontamentos de especiarias. No palato mostra-se denso, com volume de boca, taninos robustos e acidez bem combinada, terminando com final longo e elegante.

Sugestões de Consumo

Convidamos-vos a brindar com este vinho tinto, acompanhando com cabrito ou o típico borrego alentejano assados no forno ou carnes gordas na brasa bem condimentadas. Temperatura de consumo aconselhada 18° a 20° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 13,5% (v/v)

Acidez Total: 5,5 g/L ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,54 g/L ácido acético

pH: 3,48 | Açúcares Totais: 2,4 (g/dm³)