



# FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE BRANCO RESERVA 2013

## HERDADE GRANDE



Tipo	Branco
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2013
Castas	70% Chardonnay, 20% Antão Vaz, 10% Arinto

### Enologia

Vinho clássico que mostra a consistência e o carácter rico da marca Herdade Grande.

Produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, seguindo de imediato para a adega, onde foram cuidadosamente seleccionadas num tapete de escolha.

Resultado de uma prensagem suave, com breve maceração pelicular, seguida de decantação estática do mosto. A fermentação decorreu a temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês, com estágio sobre as borras finas. O vinho estagiou em cubas de inox e em barricas novas de carvalho francês durante 8 meses e igual período em garrafa.

### Notas de Prova

Aspecto cristalino, cor amarelo cítrico com reflexos esverdeados.

Aroma rico e intenso com notas minerais e frutadas de toranja e goiaba, envoltas na subtilidade do tostado das barricas. Na boca mostra-se elegante, untuoso, com paladar complexo e equilibrado e acidez bem balanceada. Fruta e mineralidade dominantes, bem casadas com leves notas de tosta, terminando num final longo e persistente.

### Sugestões de Consumo

A complexidade e estrutura deste vinho permitem acompanhar não só pratos de peixe refinados e complexos como também queijos fortes.

### Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 14% (v/v)

Acidez Total: 5,3 g/L ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,53 g/L ácido acético

pH: 3,37 | Açúcares Totais: 0,5 g/L