



FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE TINTO 2013

HERDADE GRANDE



Tipo	Tinto
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2013
Castas	Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional

Enologia

Dos nossos melhores talhões foram escolhidas as uvas sãs e no melhor estado de maturação. Estas uvas foram colhidas e seleccionadas manualmente com a todo o rigor. A fermentação decorreu em cubas de inox, de reduzidas dimensões com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Após a fermentação este tinto alentejano estagiou 9 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Notas de Prova

Visualmente sobressaem de imediato os seus reflexos violáceos bem envolvidos pela sua cor rubi profunda e concentrada. No nariz mostra-se repleto de fruta bem madura, com sugestivas notas de geleia e compotas de frutos de bosque. Com bom volume na boca, boa frescura, distingue-se pelo seu conjunto redondo e equilibrado, com taninos macios bem integrados, proporcionando um final longo, onde o carácter frutado volta a surgir no aroma retro nasal.

Sugestões de Consumo

Ideal para se juntar á mesa com carnes bem condimentadas, no forno ou grelhadas como a famosa posta Alentejana. Também combina muito bem com vários tipos de pratos de bacalhau ou simplesmente com queijos ou enchidos.

Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 14,0% (v/v)

Acidez Total: 5,70 g/L ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,74 g/L ácido acético

pH: 3,54 | Açúcares Totais: 1,80 g/L