



FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE RESERVA 2011

HERDADE GRANDE



Tipo	Tinto
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2011
Castas	50% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca

Enologia

Das nossas vinhas mais velhas foram escolhidas as uvas sãs e no melhor estado de maturação que deram origem a este grande vinho. Estas uvas foram colhidas e seleccionadas manualmente 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 americano e francês.

Notas de Prova

A cor granada intensa alia-se a um perfil aromático sedutor, com deliciosas notas de fruta madura, compotas caseiras, subtilmente casadas com um delicioso aroma a baunilha e especiarias. Na boca mostra-se poderoso e intenso. De taninos robustos e acidez bem combinada termina com final longo e elegante.

Sugestões de Consumo

A sua exuberância e corpo permitem-lhe acompanhar carnes e peixe de longa confecção. Este Tinto Alentejano é ideal para acompanhar um cabrito ou borrego assados no forno. Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 15% (v/v)

Acidez Total: 6,4 g/L ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,72 g/L ácido acético

pH: 3,41 | Açúcares Totais: 3,2 g/L