

HERDADE GRANDE ANTÃO VAZ COLHEITA SELECIONADA 2019



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2019
DENOMINAÇÃO Alentejo DOC
CASTAS Antão Vaz 100%
PRODUÇÃO 10 000 Garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Dezembro de 2019
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima mecanizada noturna. Desengace total seguido de choque a frio em permutador de massas. Prensagem suave precedida de decantação estática a frio durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada com consequente estágio em borras finas e batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, límpido, brilhante. No nariz sobressaem aromas tropicais de papaia e maracujá, com ligeira sugestão mineral. Redondo na boca, elegante, com acidez equilibrada, boa estrutura, terminando com final fino, fresco e longo.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Vinho ideal para acompanhar peixes suculentos, frutos do mar e carnes brancas. Temperatura de consumo aconselhada 8° a 10° C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,1% (v/v)
Acidez Total: 6,8 g/L ácido tartárico
pH: 3,28

HERDADE
GRANDE