FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE

ANTÃO VAZ COLHEITA SELECIONADA 2022

PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2022
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
Castas: Antão Vaz 100%
Produção: 10 000 garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Janeiro 2023
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 parcial em barricas de carvalho francês e posterior batonnage durante 3 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

Apartado 64, 7960-909 Vidigueira, Portugal · geral@herdadegrande.com · www.herdadegrande.com