

HERDADE GRANDE AMPHORA BRANCO 2020



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2020

DENOMINAÇÃO Alentejo DOC Talha

CASTAS 60% Antão Vaz, 20% Perrum, 15% Roupeiro
e 5% Alvarinho

DATA DE ENGARRAFAMENTO Março de 2021

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha.

Choque de frio em permutador de massas.

Fermentação em curtimenta (tradicional) dentro de talha
com leveduras indígenas.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo dourado. Vinho muito complexo, com notas
de fruta cristalizada e marmelo numa primeira dimensão,
que evoluem no copo, para mostrar a componente
mineral, de resina e pedra molhada. Na boca tem textura
e excelente mineralidade. Final untuoso, prazenteiro,
gastronómico.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para pratos de bacalhau, peixes gordos e até
assados de porco e borrego.

Temperatura de consumo aconselhada 12° a 14°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 12% (v/v)

Acidez Total: 5,8 g/L ácido tartárico

pH: 3,46

**HERDADE
GRANDE**