

HERDADE GRANDE TINTO GERAÇÕES 2022



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Tinto | **COLHEITA** 2022

DENOMINAÇÃO DOC Alentejo - Vidigueira

CASTAS 40% Alicante Bouschet, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Touriga Nacional

PRODUÇÃO 3200 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO Abril 2024

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de passagem por permutador de massas. Fermentação em lagares de inox, de reduzidas dimensões, com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho (80% Francês e 20% Americano), seguido de igual período em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor granada, apresenta no nariz um perfil aromático intenso, sugerindo frutos maduros, com suaves notas de madeira e sugestões de especiarias. No palato mostra-se encorpado e bem equilibrado, com taninos robustos e acidez bem combinada, terminando com final longo e elegante.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para o cabrito, para o típico borrego alentejano, outros assados no forno ou carnes gordas na brasa bem condimentadas. Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18°.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 14% (v/v)

Acidez Total: 5,5 g/L ácido tartárico **pH:** 3,62

**HERDADE
GRANDE**