

HERDADE GRANDE BRANCO CLÁSSICO 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 Vinho Regional Alentejano
CASTAS 30% Roupeiro, 30% Verdelho, 20% Viosinho e 20% Antão Vaz
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2021
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

Limpido e brilhante, de bela tonalidade citrina, com ligeiros laivos amarelados. No nariz sobressaem aromas de frutos tropicais, complementados por notas cítricas e toque suave a tosta. Redondo no palato, rico na fruta tropical e com breves nuances a mel. Acidez balanceada, boa estrutura e untuosidade, com final fino persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para peixes, marisco ou saladas.
Temperatura de consumo aconselhada entre os 8°C a 10°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13% (v/v)
Acidez Total: 5,6 g/L ácido tartárico pH : 3,34

HERDADE
GRANDE