FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
BRANCO CLÁSSICO 2025



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2025
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 30% Roupeiro, 30% Verdelho, 20% Viosinho e 20% Antão Vaz
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2026
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

Límpido 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 e persistente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,3% (v/v)
Acidez Total: 5,8 g/L ácido tartárico
pH: 3.20

LOGÍSTICA

CAPACIDADE	750ml
PESO BRUTO GARRAFA	1,4kg
PESO LÍQUIDO GARRAFA	0,750 kg
GARRAFAS POR CAIXA	6
PESO BRUTO CAIXA TRANSPORTE	8,4kg
COMPRIMENTO CAIXA TRANSPORTE	250mm
LARGURA CAIXA TRANSPORTE	169mm
ALTURA CAIXA TRANSPORTE	319mm

PALETE:

CAIXAS POR CAMADA	21
NÍVEIS/ CAMADAS	5
CAIXAS POR PALETE	105
ALTURA PALETE	1750mm

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