

# HERDADE GRANDE TINTO CLÁSSICO 2019



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo  
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira  
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental  
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa  
**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2019  
**DENOMINAÇÃO** Vinho Regional Alentejano  
**CASTAS** Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonês e Trincadeira  
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Junho de 2021  
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança  
**ENOLOGIA** Diogo Lopes

## VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica noturna. Desengace total seguida de passagem a frio por permutador de massas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Após a fermentação 50% do blend faz estágio em barrica de carvalho francês durante 9 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor intensa e nariz cativante, com notas de especiarias, terra e tabaco, numa rica base de cereja preta, cãssis e geleia de mirtilo. Rico, redondo, suculento, na boca oferece cereja preta, frutos vermelhos e notas subtis de caramelo e carvalho doce. A enorme estrutura clássica do tanino e acidez firme persistem até um acabamento picante.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para se juntar à mesa com carnes bem condimentadas, no forno ou grelhadas, como a famosa posta Alentejana. Combina muito bem com vários tipos de pratos de bacalhau ou simplesmente com queijos ou enchidos. Temperatura de consumo aconselhada 16°C a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 14,5% (v/v)  
**Acidez Total:** 5,2 g/L ácido tartárico **pH:** 3,63

**HERDADE  
GRANDE**