FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE

TINTO GRANDE RESERVA 2018

PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Tinto | **COLHEITA** 2018
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 60% Alicante Bouschet, 30% Sousão, 10% Tinta Miúda
PRODUÇÃO 10 000 Garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Julho 2020
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total com passagem por permutador de massas. A fermentação é feita em lagares de pequenas dimensões com temperatura controlada. Após a fermentação estagia em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

A cor granada e intensa alia-se a um perfil aromático sedutor, com deliciosas notas de fruta madura, compotas caseiras, subtilmente casadas com um delicioso aroma a baunilha e especiarias. Na boca mostra-se poderoso e intenso. De taninos robustos e acidez bem combinada termina com final longo e elegante.

SUGESTÕES DE CONSUMO

As suas exuberâncias de corpo permitem-lhe acompanhar carnes e peixe de longa confeção. Este Tinto Alentejano é ideal para acompanhar um cabrito ou borrego assados no forno.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 15% (v/v)

Acidez Total: 6,5 g/L ácido tartárico **pH**: 3,38

HERDADE
GRANDE

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