FICHA TÉCNICA

# HERDADE GRANDE
# TINTO GERAÇÕES 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** 40% Alicante Bouschet, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca
**PRODUÇÃO** 4 000 Garrafas
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Maio 2021
**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 16º a 18º.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 14,2% (v/v)
**Acidez Total:** 5,8 g/L ácido tartárico
**pH**: 3,63

HERDADE GRANDE

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