

HERDADE GRANDE ROSÉ 2023



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Rosé | **COLHEITA** 2023
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 50% Trincadeira, 25% Aragonês, 25% Touriga Nacional
DATA DE ENGARRAFAMENTO Fevereiro de 2024
PRODUÇÃO 5 700 garrafas
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima mecanizada noturna, desengace total seguido de choque a frio em permutador de massas. Sangria da cuba até obter a cor delicada pretendida. Decantação estática a frio durante 48h. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa-claro com tons de salmão. No nariz apresenta aroma a framboesa e cereja com um pouco de limão. Frescura equilibrada. Na boca é suave com notas de morango, frutas frescas, final aromático e prolongado.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para pratos italianos. Como é um vinho fresco combina bem com pratos de cozinha oriental como sushi. Temperatura de consumo aconselhada 10° a 12° C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13.2% (v/v)
Acidez Total: 5,5 g/L ácido tartárico
pH: 3.33

HERDADE
GRANDE