

# 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