

HERDADE GRANDE ROSÉ 2022



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Rosé | **COLHEITA** 2022

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 50% Trincadeira, 25% Aragonês, 25% Touriga Nacional

DATA DE ENGARRAFAMENTO Novembro 2022

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: 12,2% (v/v)

Acidez Total: 5,6 g/L ácido tartárico **pH:** 3,40

HERDADE
GRANDE