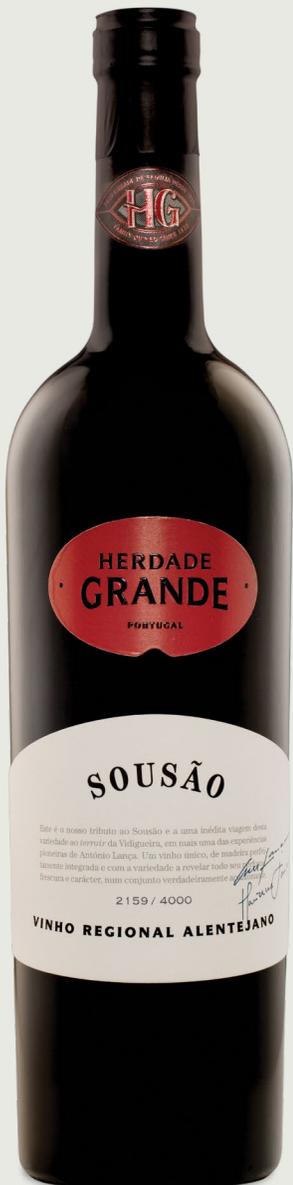


# HERDADE GRANDE SOUSÃO 2020



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo  
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira  
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental  
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa  
**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2020  
**DENOMINAÇÃO** Regional Alentejano  
**CASTAS** 100% Sousão  
**PRODUÇÃO** 5 400 Garrafas  
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Abril de 2022  
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança  
**ENOLOGIA** Diogo Lopes



## VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de choque de frio em permutador de massas. A fermentação é feita em lagares de inox, de pequenas dimensões, com temperatura controlada seguida de estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor Rubi profunda, aroma muito intenso com notas florais e algum químico. Vinho muito rico e complexo na boca com fruta muito presente acompanhada com alguma tosta da barrica. Final longo e persistente.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para pratos assados no forno (borrego e cabrito) e pratos de caça. Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 15% (v/v)  
**Acidez Total:** 6,10 g/L ácido tartárico  
**pH:** 3,46

**HERDADE  
GRANDE**