FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
SOUSÃO 2021



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Tinto | **COLHEITA** 2021
DENOMINAÇÃO Regional Alentejano
CASTAS 100% Sousão
PRODUÇÃO 3 200 Garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Junho de 2023
PRODUTOR Antônio 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 16º a 18ºC.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,1% (v/v)
Acidez Total: 6,9 g/L ácido tartárico
pH: 3,17

HERDADE
GRANDE

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