

HERDADE GRANDE BRANCO CLÁSSICO 2022



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2022

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 30% Roupeiro, 30% Verdelho, 20% Viosinho e 20% Antão Vaz

DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2023

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima mecanizada noturna, desengace total seguido de choque a frio em permutador de massas. Prensagem suave precedida de decantação estática a frio durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada, com consequente estágio em borras finas e batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, de bela tonalidade citrina, com ligeiros laivos amarelados. No nariz sobressaem aromas de frutos tropicais, complementados por notas cítricas e toque suave a tosta. Redondo no palato, rico na fruta tropical e com breves nuances a mel. Acidez balanceada, boa estrutura e untuosidade, com final fino e persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para peixes, marisco ou saladas.
Temperatura de consumo aconselhada 8° a 10°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 12.9% (v/v)

Acidez Total: 5,8 g/L ácido tartárico

pH: 3.34

**HERDADE
GRANDE**