FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
TINTO GERAÇÕES 2023



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Tinto | **COLHEITA** 2023
DENOMINAÇÃO DOC Alentejo - Vidigueira
CASTAS CASTAS 40% Alicante Bouschet, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Touriga Nacional
PRODUÇÃO 6100 garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Junho 2025
PRODUTOR Antônio Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de passagem por permutador de massas. Fermentação em lagares de inox, de reduzidas dimensões, com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho (80% Francês e 20% Americano), seguido de igual período em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor granada, apresenta no nariz um perfil aromático intenso, sugerindo frutos maduros, com suaves notas de madeira e sugestões de especiarias. No palato mostra-se encorpado e bem equilibrado, com taninos robustos e acidez bem combinada, terminando com final longo e elegante.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para o cabrito, para o típico borrego alentejano, outros assados no forno ou carnes gordas na brasa bem condimentadas. Temperatura de consumo aconselhada 16º a 18º.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 14% (v/v)
Acidez Total: 5,5 g/L ácido tartárico **pH**: 3,62

HERDADE GRANDE

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