

HERDADE GRANDE TINTO CLÁSSICO 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 Vinho Regional Alentejano

CASTAS Alicante Bouschet, Touriga Nacional,
Aragonês e Trincadeira

DATA DE ENGARRAFAMENTO Julho de 2022

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica noturna. Desengace total seguida de passagem a frio por permutador de massas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Após a fermentação 50% do blend faz estágio em barrica de carvalho francês durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa e nariz cativante, com notas de especiarias, terra e tabaco, numa rica base de cereja preta, cássis e geleia de mirtilo. Rico, redondo, suculento, na boca oferece cereja preta, frutos vermelhos e notas subtis de caramelo e carvalho doce. A enorme estrutura clássica do tanino e acidez firme persistem até um acabamento picante.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para se juntar à mesa com carnes bem condimentadas, no forno ou grelhadas, como a famosa posta Alentejana. Combina muito bem com vários tipos de pratos de bacalhau ou simplesmente com queijos ou enchidos. Temperatura de consumo aconselhada 16°C a 18°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 14,1% (v/v)

Acidez Total: 5,0 g/L ácido tartárico **pH:** 3,56

**HERDADE
GRANDE**