FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
AMPHORA TINTO 2022



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Tinto | **COLHEITA** 2022
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 50% Tinta Grossa, 50% Tinta Caiada
PRODUÇÃO 2 400 Garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Agosto de 2023
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Choque de frio em permutador de massas. Fermentação com 30% cacho inteiro, em lagares de inox de pequenas dimensões, com temperatura controlada. Estágio em ânforas de barro durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma delicado e fresco, marcado por notas balsâmicas e nuances terrosas. Na boca revela-se leve e fresco, com acidez equilibrada, taninos discretos e bem integrados. O baixo teor alcoólico reforça a sensação de leveza e frescura, proporcionando um conjunto delicado e harmonioso.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir ligeiramente fresco, entre 12 e 14 °C, de forma a realçar a sua expressão aromática. Ideal para acompanhar pratos de bacalhau, carnes de aves e cogumelos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 11,1% (v/v)
Acidez Total: 4,8 g/L ácido tartárico
pH: 3,77

HERDADE
GRANDE

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