FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
ROUPEIRO 2025



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2025
DENOMINAÇÃO DOC Alentejo Vidigueira
CASTAS 100% Roupeiro
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2026
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengace total seguido de ligeira prensagem. Decantação estática a frio durante 48h. Fermentação de 50% do lote em barricas de 400l de carvalho francês, com batonnage durante 7 meses. Os restantes 50% fermentaram em cubas de inox com temperatura controlada e fazem batonnage com as borras finas durante 7 meses.

NOTAS DE PROVA

Citrino na cor. Aroma profundo, sóbrio, a evoluir no copo com sugestões de flores silvestres e muita mineralidade. Na boca salta o carácter mais frutado, com limão, lima e fruta branca. Termina vibrante, tenso e com classe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,1 % (v/v)
Acidez Total: 5,7 g/L ácido tartárico **pH**: 3,18

LOGÍSTICA

CAPACIDADE	750ml
PESO BRUTO GARRAFA	1,4kg
PESO LÍQUIDO GARRAFA	0,750 kg
GARRAFAS POR CAIXA	6
PESO BRUTO CAIXA TRANSPORTE	8,4kg
COMPRIMENTO CAIXA TRANSPORTE	250mm
LARGURA CAIXA TRANSPORTE	169mm
ALTURA CAIXA TRANSPORTE	319mm
PALETE:	
CAIXAS POR CAMADA	21
NÍVEIS/ CAMADAS	5
CAIXAS POR PALETE	105
ALTURA PALETE	1750mm

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