

HERDADE GRANDE BRANCO ROUPEIRO 2021



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2021

DENOMINAÇÃO Alentejo DOC

CASTAS 100% Roupeiro

PRODUÇÃO 1 500 Garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO Março de 2022

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.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para ser consumido com mariscos e peixes grelhados. Temperatura de consumo aconselhada entre os 8°C a 10°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 12,7% (v/v)

Acidez Total: 5 g/L ácido tartárico

pH: 3,24

**HERDADE
GRANDE**