

HERDADE GRANDE ROUPEIRO 2024



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos de origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2024
DENOMINAÇÃO Alentejo DOC
CASTAS 100% Roupeiro
PRODUÇÃO 2200 garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2025
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: 13,0% (v/v)
Acidez Total: 5,2 g/L ácido tartárico
pH: 3,23

HERDADE
GRANDE