

# HERDADE GRANDE GARRAFEIRA TINTO 2018



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo  
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira  
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental  
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa  
**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2018  
**DENOMINAÇÃO** Alentejo DOC  
**CASTAS** Alicante Bouschet (50%) e Sousão (50%)  
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Julho de 2020  
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança  
**ENOLOGIA** Diogo Lopes



## VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total com passagem por permutador de massas. A fermentação é feita em lagares de pequenas dimensões com temperatura controlada. Após a fermentação estagiou em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor granada concentrada. Aromas de bagos silvestres, compotas caseiras, leve tosta. Na boca mostra-se redondo e polido, de tanino latente saboroso, denotando juventude. De perfil tradicional, termina longo e elegante. Grande potencial de envelhecimento.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para o típico borrego alentejano, outros assados no forno ou carnes na brasa condimentadas. Temperatura de consumo aconselhada 16°C a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 14,1% (v/v)  
**Acidez Total:** 5,9 g/L ácido tartárico  
**pH:** 3,36

HERDADE  
GRANDE