

# HERDADE GRANDE TINTA MIÚDA 2021



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo  
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira  
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental  
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa  
**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2021  
**DENOMINAÇÃO** Regional Alentejano  
**CASTAS** 100% Tinta Miúda  
**PRODUÇÃO** 3400 garrafas  
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Maio de 2022  
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança  
**ENOLOGIA** Diogo Lopes



## VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de choque de frio em permutador de massas. A fermentação é feita em lagares de inox, de pequenas dimensões, com temperatura controlada seguida de estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor intensa, de tonalidade granada. Aroma atraente e complexo, conjugando boas notas de frutos silvestres, fumados, funcho e especiarias. Na boca é saboroso, envolvente, com uma cativante frescura.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para pratos assados no forno (borrego e cabrito) e pratos de caça. Temperatura de consumo aconselhada 16°C a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 13,4% (v/v)  
**Acidez Total:** 6,3 g/L ácido tartárico  
**pH:** 3,20

HERDADE  
GRANDE