FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE

DAMA DO MONTE BRANCO 2023



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2023
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 70% Antão Vaz, 30% Roupeiro
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima mecanizada noturna, desengace total seguido de choque a frio em permutador de massas. Prensagem suave precedida de decantação estática a frio durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada com consequente estágio em borras finas e batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-esverdeado, cristalina. Aromas de citrinos, com subtis notas de ananás. No palato é cheio de carácter, com fruta bem integrada, realçada pela frescura. Mantém até ao final os aromas cítricos, que se prolongam.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para peixes, marisco ou saladas.
Temperatura de consumo aconselhada entre os 8ºC a 10ºC.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,1% (v/v)
Acidez Total 5,2 g/L ácido tartárico pH: 3,27

HERDADE
GRANDE

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