FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE

DAMA DO MONTE TINTO 2023

PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Tinto | **COLHEITA** 2023
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS: 50% Aragonês, 25% Trincadeira e 25% Alfrocheiro
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente. A fermentação decorreu em cubas de inox de reduzidas dimensões com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância e complexidade aromática.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi concentrada. No nariz revela-se jovem com aromas a fruta vermelha madura com ligeiras notas de tosta. No palato aparece redondo de forma atraente com taninos suaves,num conjunto muito elegante,culminando num final persistente e agradável.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para se juntar à mesa com massas, carnes brancas ou salmão grelhado. Temperatura recomendada de consumo entre os 16ºC e 18ºC.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: : 12,7% (v/v)
Acidez Total: : 5,2 g/L ácido tartárico
pH: 3,59

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