FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
CHARDONNAY 2024



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2024
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 100% Chardonnay
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março 2025
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 parcial em barricas de carvalho francês e posterior batonnage durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Limão pálido, com reflexos esverdeados. Muito refinado no nariz, onde a casta revela aos poucos um sedutor lado floral, com jasmim e madressilva, leve brioche. Na prova de boca reforça a sua pureza e elegância, com alguma untuosidade, bem equilibrada pela frescura. De final fino e gastronómico.

SUGESTÕES DE CONSUMO

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13% (v/v)
Acidez Total: 5,2 g/L ácido tartárico
pH: 3,31

HERDADE GRANDE

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