FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
ARINTO 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 DOC Alentejo Vidigueira
CASTAS 100% Arinto
DATA DE ENGARRAFAMENTO Junho 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 em cubas de inox com temperatura controlada, com consequente estágio em borras finas e batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino. Aroma muito delicado com notas de flor de laranjeira e casca citrino. Muito fresco, com acidez vibrante e boa mineralidade. Com final fino persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para pratos italianos. Como é um vinho fresco combina bem com pratos de cozinha oriental como sushi. Temperatura de consumo aconselhada 10º a 12º C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,2 % (v/v)
Acidez Total: 5,3 g/L ácido tartárico **pH**: 3,23

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