

# HERDADE GRANDE ROSÉ 2019



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo  
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira  
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental  
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa

**TIPO DE VINHO** Rosé | **COLHEITA** 2019  
**DENOMINAÇÃO** Vinho Regional Alentejano  
**CASTAS** 50% Trincadeira, 25% Aragonês, 25% Touriga Nacional

**PRODUÇÃO** 10 000 Garrafas  
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Dezembro 2019  
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança

**ENOLOGIA** Diogo Lopes



## VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de prensagem ligeira. Separação dos mostos e aproveitamento apenas do “Tête de Cuvée”. Decantação estática a frio durante 48 horas seguida de fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

## NOTAS DE PROVA

Aspetto límpido e brilhante, bela tonalidade vermelha, enérgica, extraordinariamente penetrante e apelativa. No nariz oferece uma combinação de aromas a morango, cereja e limão. No palato, o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas a fruta vermelha balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez, combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ótima combinação com vários pratos de massas. Acompanha também muito bem vários pratos de peixe, marisco e comida oriental, nomeadamente a cozinha japonesa. Temperatura de consumo aconselhada 10°C a 12°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% (v/v)  
**Acidez Total:** 6,7 g/L ácido tartárico **pH:** 3,29

**HERDADE  
GRANDE**