

HERDADE GRANDE BRANCO GERAÇÕES 2017



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2017
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 70% Verdelho, 30% Alvarinho
PRODUÇÃO 5 000 Garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Julho 2018
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de prensagem suave. Decantação estática a frio durante 48 horas. O Verdelho fermenta e estagia em cubas de inox em borras finas e batonnage durante 6 meses. O Alvarinho fermentou em barricas de Carvalho Francês de 400L e fez estágio em borras totais durante 8 meses.

NOTAS DE PROVA

De aspeto cristalino, apresenta cor citrina esverdeada. Aroma intenso e complexo, com notas cítricas e de fruta tropical, lembrando lima, pêssego e maracujá. Paladar intenso e equilibrado, corpo exuberante, acidez firme e refrescante. Final persistente com notas de fruta exótica.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ótimo aperitivo, acompanha desde marisco bem condimentado até carnes brancas grelhadas e legumes da dieta mediterrânica. Temperatura de Consumo aconselhada 8 a 10°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13,4% (v/v)
Acidez Total: 5,4 g/L ácido tartárico
pH: 3,28

**HERDADE
GRANDE**