

HERDADE GRANDE CHARDONNAY 2023



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2023
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS 100% Chardonnay
PRODUÇÃO 3700 garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Dezembro 2023
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: 12,8% (v/v)

Acidez Total: 5,8 g/L ácido tartárico

pH: 3,30

HERDADE
GRANDE