

HERDADE GRANDE BRANCO GRANDE RESERVA 2021



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2021

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 40% Viosinho, 30% Roupeiro, 20% Rabigato,
10% Verdelho

DATA DE ENGARRAFAMENTO Janeiro de 2023

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima manual, seleção de uvas em mesa de escolha e desengace total. Choque de frio em permutador de massas. Ligeira prensagem. Decantação estática a frio. Fermentação e estágio sob borras totais durante 10 meses em barricas de 400L de Carvalho Francês (20% novas).

NOTAS DE PROVA

Cristalino, amarelo cítrico e de reflexos esverdeados. Aroma rico, com notas minerais e de toranja e goiaba, envoltas na sutileza das barricas. Elegante na boca, untuoso, complexo e equilibrado. Acidez balanceada. Fruta e mineralidade bem casadas com leves notas de tosta. Termina longo e persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO

A complexidade e estrutura deste vinho permitem acompanhar não só pratos de peixe, refinados e complexos, como também queijos fortes. Temperatura de consumo aconselhada 10°C a 12°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13.1 % (v/v)

Acidez Total: 5,6 g/L ácido tartárico

pH: 3.25

**HERDADE
GRANDE**