

HERDADE GRANDE GARRAFEIRA BRANCO 2019



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2019
DENOMINAÇÃO Alentejo DOC
CASTAS Vinhas Velhas (50%) e Viosinho (50%)
DATA DE ENGARRAFAMENTO Julho de 2020
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. 50% do vinho resulta de fermentação da uva das nossas vinhas brancas mais tradicionais e antigas, com curtimenta (tradicional) dentro de talhas pesgadas, com leveduras indígenas. Os outros 50% são resultado das nossas melhores barricas de Viosinho, com fermentação e estágio sobre borras totais durante 10 meses em barricas de 400L de Carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Amarelo dourado. Aroma rico, de frutas como toranja e goiaba associado a notas de especiarias, mineralidade e cera de abelha. Boca com pureza da fruta, textura e frescura num equilíbrio impressionante. Final longo e cremoso, mas vibrante e pleno de carácter.

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: 12,8% (v/v)
Acidez Total: 5,1 g/L ácido tartárico
pH: 3,25

**HERDADE
GRANDE**