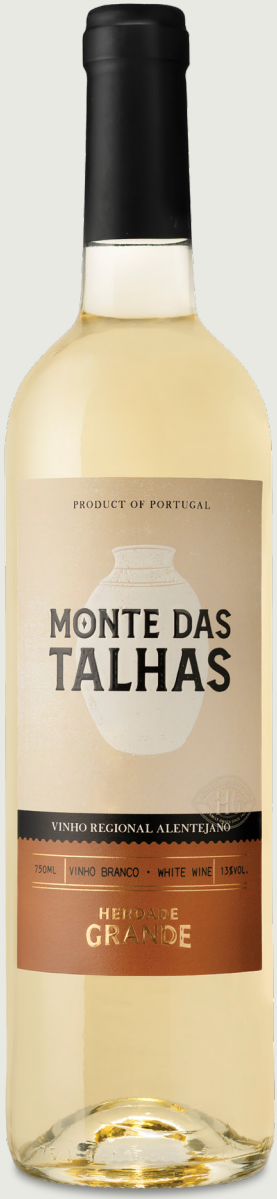
FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE

MONTE DAS TALHAS BRANCO 2024



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2024
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS Antão Vaz, Roupeiro e Arinto
DATA DE ENGARRAFAMENTO Janeiro 2025
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 em cubas de inox com temperatura controlada com consequente estágio em borras finas e batonnage durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

De aspeto límpido, cor citrina bem definida. Boa intensidade aromática, de nariz intenso e repleto de fruta fresca, com sugestões de lima. Na boca tem boa entrada, com sabor macio e fresco proveniente da sua acidez bem integrada, harmoniosamente conjugada com notas de fruta madura que culminam num final longo.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha muito bem vários pratos de peixe grelhado, marisco e saladas. Temperatura de consumo aconselhada 8º a 10º C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ingredientes
Tabela nutricional

Teor Alcoólico: 12,7% (v/v)
Acidez Total: 5,6 g/L ácido tartárico
pH: 3,30

HERDADE
GRANDE

Apartado 64, 7960-909 Vidigueira, Portugal · geral@herdadegrande.com · www.herdadegrande.com