

HERDADE GRANDE MONTE DAS TALHAS ROSÉ 2023



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Rosé | **COLHEITA** 2023

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 60% Aragonês, 30% Trincadeira, 10% Alfrocheiro

PRODUÇÃO 5700 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO Janeiro 2024

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vindima mecanizada noturna, desengace total seguido de choque a frio em permutador de massas. Sangria da cuba até obter a cor pretendida. Decantação estática a frio durante 48h. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa claro e brilhante com tons de salmão. No nariz apresenta aroma a framboesa e cereja com um pouco de limão. Frescura equilibrada. Na boca é suave com notas de morango, frutas frescas e com um final aromático e prolongado.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Perfeito para pratos italianos. Como é um vinho fresco combina bem com pratos de cozinha oriental como sushi. Temperatura de consumo aconselhada 10° a 12° C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13% (v/v)
Acidez Total: 6,2 g/L ácido tartárico **pH:** 3,17

HERDADE
GRANDE