

# HERDADE GRANDE SOUSÃO LATE RELEASE



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo  
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira  
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental  
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa  
**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2017  
**CASTAS** 100% Sousão  
**PRODUÇÃO** 2 000 Garrafas  
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Julho de 2019  
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança  
**ENOLOGIA** Diogo Lopes

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Desengace total seguido de choque de frio em permutador de massas. A fermentação é feita em lagares de inox, de pequenas dimensões, com temperatura controlada seguida de estágio em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda, aroma intenso com notas florais e algum químico. Vinho muito rico e complexo, graças ao tempo de evolução em garrafa; fruta muito presente acompanhada com subtil nota da barrica. Final longo e persistente.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para pratos assados no forno (borrego e cabrito) e pratos de caça. Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 14% (v/v)  
**Acidez Total:** 6 g/L ácido tartárico  
**pH:** 3,16

**HERDADE  
GRANDE**