

HERDADE GRANDE
BRANCO CLÁSSICO 2023

PAÍS Portugal | REGIÃO Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Branco | COLHEITA 2023

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 30% Roupeiro, 30% Verdelho, 20% Viosinho
e 20% Antão Vaz

DATA DE ENGARRAFAMENTO Abril 2024

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

Límpido e brilhante, de bela tonalidade citrina, com ligeiros laivos amarelados. No nariz sobressaem aromas de frutos tropicais, complementados por notas cítricas e toque suave a tosta. Redondo no palato, rico na fruta tropical e com breves nuances a mel. Acidez balanceada, boa estrutura e untuosidade, com final fino e persistente.

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: 13,4% (v/v)

Acidez Total: 5,8 g/L ácido tartárico

pH: 3.14

HERDADE
GRANDE