FICHA TÉCNICA

MONTE DAS TALHAS

# RESERVA TINTO 2021

**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo
**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira
**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental
**SOLOS** Argilosos com origem xistosa
**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2021
**DENOMINAÇÃO** Vinho Regional Alentejano
**CASTAS:** Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Tinta Miúda, Trincadeira, touriga nacional e Syrah
**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Novembro 2022
**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança
**ENOLOGIA** Diogo Lopes

## VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu em cubas de inox com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Estágio parcial em barrica de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi. No nariz revela notas de fruta vermelha jovem e eucalipto muito bem integrados com a tosta da madeira. Na boca, temos uma continuidade das notas apresentadas no nariz, com taninos redondos e bem equilibrados, sendo o fim de boca elegante, de persistência média, limpo, ficando o final marcado pela fruta jovem.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para se juntar à mesa com carnes grelhadas, combina com bacalhau no forno ou grelhado, ou simplesmente com queijos.
Temperatura recomendada de consumo entre os 16ºC a 18ºC.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico: :** 12,6% (v/v)
**Acidez Total: :** 5.1 g/L ácido tartárico
**pH**: 3.56

HERDADE GRANDE

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