FICHA TÉCNICA

HERDADE GRANDE
MONTE DAS TALHAS ESCOLHA 2022

PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira
CLIMA Mediterrâneo de influência continental
SOLOS Argilosos com origem xistosa
TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2022
DENOMINAÇÃO Vinho Regional Alentejano
CASTAS Antão Vaz, Roupeiro e Semillon
PRODUÇÃO 5300 garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO Março de 2023
PRODUTOR António Manuel Baião Lança
ENOLOGIA Diogo Lopes

VINIFICAÇÃO

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, seguindo de imediato para a adega. Na adega estas uvas são prensadas suavemente de forma a conservar todos os aromas varietais. O mosto foi clarificado em cubas de inox a 10ºC, a fermentação decorreu em cubas de inox, com controlo de temperatura entre os 12ºC e 14ºC.

NOTAS DE PROVA

De aspeto límpido, apresenta cor amarela-citrina brilhante. No nariz mostra-se intenso com aromas a fruta tropical e alguma mineralidade. No palato apresenta um bom corpo, muita fruta e uma elegante frescura, acompanhado por um longo e persistente final.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha muito bem vários pratos de peixe grelhado, marisco e saladas. Por ser um vinho com boa acidez, é o ideal acompanhante para uma comida mais oriental como a tailandesa ou japonesa. Temperatura de .consumo aconselhada 8ºC a 10ºC

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcóolico: 12,9% (v/v)
Acidez Total: 5,2 g/L ácido tartárico
pH: 3,37

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