

HERDADE GRANDE AMPHORA BRANCO 2019



PAÍS Portugal | **REGIÃO** Alentejo

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS Vidigueira

CLIMA Mediterrâneo de influência continental

SOLOS Argilosos com origem xistosa

TIPO DE VINHO Branco | **COLHEITA** 2019

DENOMINAÇÃO Alentejo DOC

CASTAS 60% Antão Vaz, 20% Perrum, 15% Roupeiro e 5% Alvarinho

PRODUÇÃO 1 500 Garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO Março de 2020

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

ENOLOGIA Diogo Lopes



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção em mesa de escolha. Choque de frio em permutador de massas. Fermentação em curtimenta (tradicional) dentro de talha com leveduras indígenas.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar. Vinho muito complexo, com notas de fruta cristalizada e especiarias numa primeira dimensão, que evoluem no copo, para mostrar a componente mineral, de resina e pedra molhada. Na boca tem alguma textura e excelente mineralidade. Final untuoso, prazenteiro, gastronómico.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para pratos de bacalhau, peixes gordos e até assados de porco e borrego. Temperatura de consumo aconselhada de 12 a 14°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico: 13% (v/v)

Acidez Total: 6,00 g/L ácido tartárico

pH: 3,34

**HERDADE
GRANDE**