

# HERDADE GRANDE AMPHORA TINTO 2019



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo

**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira

**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental

**SOLOS** Argilosos com origem xistosa

**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2019

**DENOMINAÇÃO** Alentejo DOC

**CASTAS** 45% Tinta Grossa, 45% Tinta Caiada  
e 10% Touriga Franca

**PRODUÇÃO** 1 300 Garrafas

**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Junho 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 lagares de inox, de pequenas dimensões, com temperatura controlada. Estágio em ânforas de barro durante 10 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi, aroma a frutos vermelhos e ligeira tosta especiada. Boca muito redonda com taninos assinados. Final fresco e muito elegante.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para pratos de cozinha tradicional Portuguesa. Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 14% (v/v)

**Acidez Total:** 4,60 g/L ácido tartárico

**pH:** 3,86

**HERDADE  
GRANDE**