

HERDADE DO PINHEIRO, TINTO



Herdade do Pinheiro

Tipo de Vinho/Ano: Branco 2006

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Enólogo: Eng. José António Fonseca
Eng. Luís Morgado Laão

Apresentação:
Garrafa: bordaleza 0,75 Lt | Alt. Garr. - 32,4 cm
Caixas de 6 Garrafas Modelo Americano
Dim. caixas - 33 x 23,5 x 16 cm

Produção de Vinho: 10 000 garrafas 0,75 L

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS
Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,55 g/dm³ (em Acido Tartárico)
pH: 3,33

Castas: Antão Vaz 50%; Roupeiro 50 %;

Vinificação: Decantação Estática durante 48 horas seguidas da fermentação à temperatura de 17°C, durante 10 dias.
Estágio: 3 meses em garrafa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS
Vinho Branco de cor citrino, de aroma muito frutado e levemente mineral, com notas de ananás e frutos tropicais. Na boca é fresco, complexo e bem estruturado.

Deve ser consumido à temperatura de 9 a 12°C.

Tipo de Vinho/Ano: Tinto 2004

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Enólogo: Eng. José António Fonseca
Eng. Luís Morgado Laão

Apresentação:
Garrafa: bordaleza 0,75 Lt | Alt. Garr. - 32,4 cm
Caixas de 6 Garrafas Modelo Americano
Dim. caixas - 33 x 23,5 x 16 cm

Produção de Vinho: 55 000 garrafas 0,75 L

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS
Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,40 g/dm³ (em Acido Tartárico)
pH: 3,40

Castas: Aragonez 50 %; Trincadeira 25 %;
Cabernet Sauvignon 25 %;

Vinificação: Desengape Total, fermentação à temperatura de 28°C, seguido de uma maceração pós-fermentativa.
Estágio: aproximadamente 6 meses em madeira de Carvalho Americano e Francês e 4 meses em garrafa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS
Resultado frutado e encorpado, embora também sedoso e envolvente. Uma bela combinação entre fruta madura e o abaulilhado suave da madeira.

Deve ser consumido à temperatura de 16 a 18°C.

• capela calvário • rioalho asselceira • herdade pinheiro • herdade pinheiro rosé • herdade pinheiro reserva • azeite • fechar

PROVA DA SAFRA 2007

Bacalhoda da Lu. Almoço em 15/11/2012, com Filhão & Cias.