



Herdade dos Grous 23 Barricas 2011

VITICULTURA

Clima	Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica durante o período da vindima.
Solos	Solos sedimentares magnesianos, de materiais predominantemente limosos. Fertilidade e capacidade de retenção de água médias, consoante a granulometria. Solos ligeiramente alcalinos.
Área de Vinha	20 hectares
Castas	Syrah (60%) Touriga Nacional (40%)
Exposição	Predominância 'sul-sudoeste'
Compassos	2.2m x 1.3m e 2.5m x 1.3m
Condução	Cordão bilateral
Rega	Toda a vinha com rega gota-a-gota, sob regime controlado.

Intervenções culturais criteriosamente adaptadas a cada casta e parcela para a produção de excelente qualidade de fruta. Aplicação de um limite máximo de produção por cepa através de monda de cachos. Toda a colheita é cuidadosamente seleccionada e transportada em caixas de 25 Kg até à adega.

ENOLOGIA

Processo	Seleção manual em mesa de triagem. Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação em lagares com maceração prolongada. Finalização da fermentação alcoólica, fermentação maloláctica e estágio em barricas novas de carvalho francês.	
Parâmetros Analíticos	Álcool 14,5 % Vol. Acidez total 6,0 g/l	Acidez Volátil 0,52 g/l pH 3,68
Descrição Organoléptica	Cor granada viva profunda. Aroma complexo especiado proveniente do estágio em madeira. Sabor rico, profundo, de perfil elegante e final prolongado. Deve ser servido a uma temperatura de 14 a 16°C. Ideal para pratos sofisticados de cozinha mediterrânica.	



Monte do Trevo, Enoturismo, Agricultura e Vitivinicultura, Lda
Herdade dos Grous 7800-601 Albernôa, Portugal Tel:+351284960000 Fax: +351284960072

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.