



Herdade dos Grous Moon Harvested 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	12 hectares
Castas	Alicante Bouschet (100%)
Exposição	Predominância 'sul-sudoeste'
Compassos	2.2m x 1.3m e 2.5m x 1.3m
Condução	Cordão bilateral
Rega	Toda a vinha com regagota-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	Vindima manual durante o ciclo de maior influência pela lua no transporte da seiva. Seleção manual em mesa de triagem. Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação em lagares com maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.	
Parâmetros Analíticos	Álcool 15,0 % Vol. Acidez total 5,7 g/l	Acidez Volátil 0,50 g/l pH 3,70
Descrição Organoléptica	Cor ruby profunda e concentrada. Aroma complexo de fruta bem madura e notas bem integradas de madeira. Sabor rico, redondo, taninos maduros e sedosos. Deve ser servido a uma temperatura de 14 a 16°C. Ideal para acompanhar pratos ricos de carnes vermelhas.	



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