

# Hacienda Branca - Leticia



**ANO DE COLHEITA: 2009**

## VINHA

30 hectares, com adega própria situada na Vidigueira, Alentejo, Portugal.

## VITICULTURA

**Geologia do solo:** Natureza granítica e xistosa, textura Fanca.

**Condução:** cordão unilateral.

**Produção:** 4 ton/ha

## CASTAS

56,5% Syrah, 19,5% Touriga Nacional, 19,5% Alicante Bouschet, 4,5% Cabernet Sauvignon.

## COLHEITA

Manual.

## VINIFICAÇÃO

Escolha Manual dos cachos inteiros, fermentação de uvas desengaçadas em cubas de inox com temperaturas controladas (20°C-24°C), fermentação malolática em cubas de inox.

## ESTÁGIO

15 meses em barricas de carvalho francês.

## NOTAS

Aromas marcantes de amor a preta e ameixa, frutos vermelhos e especiarias, com sugestões de canela e violeta.

Textura aveludada fazem deste vinho algo único.

Deixar respirar 15 minutos antes da prova.

## ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2012

## PRODUÇÃO

5.000 garrafas

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Álcool/Volume:** 15,2%

**Acidez Volátil:** 0,56 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez Total:** 5,6 g/dm<sup>3</sup>

**Acúcares totais:** 3,0 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3.61

*Safra 2009. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.*