



FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE TINTO 2012

HERDADE GRANDE

Tipo	Tinto
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2012
Castas	Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e outras



Enologia

Dos nossos melhores talhões foram escolhidas as uvas sãs e no melhor estado de maturação. Estas uvas foram colhidas e seleccionadas manualmente com a todo o rigor. A fermentação decorreu em cubas de inox, de reduzidas dimensões com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Após a fermentação este tinto alentejano estagiou 9 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Notas de Prova

Visualmente sobressaem de imediato os seus reflexos violáceos bem envolvidos pela sua cor rubi profunda e concentrada. No nariz mostra-se repleto de fruta bem madura, com sugestivas notas de geleia e compotas de frutos de bosque. Com bom volume na boca, boa frescura, distingue-se pelo seu conjunto redondo e equilibrado, com taninos macios bem integrados, proporcionando um final longo, onde o carácter frutado volta a surgir no aroma retro nasal.

Sugestões de Consumo

Ideal para se juntar á mesa com carnes bem condimentadas, no forno ou grelhadas como a famosa posta Alentejana. Também combina muito bem com vários tipos de pratos de bacalhau ou simplesmente com queijos ou enchidos.

Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 14,0% (v/v)	Acidez Total: 5,80 g/L ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,68 g/L ácido acético	pH: 3,60 Açúcares Totais: 0,60 g/L

Herdade Grande · Apartado 64, 7960-909 Vidigueira, Alentejo, Portugal · www.herdadegrande.com · geral@herdadegrande.com
© 1997-2014 HERDADE GRANDE / OUTUBRO

Safa 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.