

<http://garrafeira5estrelas.com/>



## Herdade Grande Tinto 2011

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.

7,90 € com iva

1

ADICIONAR

### Características Gerais:

Ano: 2011  
Volume: 750 ml  
Tipo: Tinto

### 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.

### Características Analíticas:

Teor alcoólico: 14,0%  
Acidez Volátil: 0,68 g/L ácido acético  
Acidez Total: 6,30 g/L ácido tartárico  
pH: 3,39  
Açúcares Totais: 2,7 g/L

### 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.

*Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.*