

<https://herdadedacomporta.pt/pt/catalogo/herdade-da-comporta/herdade-da-comporta-tinto/>



## HERDADE DA COMPORTA

Enólogos	Engº João Letras
Região	Comporta, Portugal
Área Total da Vinha	35 hectares (26 de uvas tintas e 9 de uvas brancas)
Classificação	Vinho Regional da Península de Setúbal

Tipo	Tinto
Cor	Granada
Castas	Aragonez , Castelão , Alicante Bouschet
Aroma	Aroma complexo com toques minerais e notas de frutos silvestres e especiarias.
Sabor	Boa estrutura e concentração de fruta fresca com final de boca prolongado.
Apreciação	Sugestão de acompanhamento Pratos de carne gorda ou pratos de sabor muito intenso.
Tipo de Solo	Arenoso
Situação	A curta distância do Oceano Atlântico, a nossa Vinha é beneficiada pela amenidade do clima litoral, permitindo maturações equilibradas. Está inserida num vale, orientado nascente-poente, com boa exposição solar e ladeada de pinheiros mansos que a protegem dos ventos fortes do verão. As condições do solo e clima são excelentes no que respeita à fitossanidade da vinha, permitindo a colheita de uvas sãs e de grande qualidade produzidas em modo de produção integrada.
Temperatura	Condições do ano do vinho O verão de 2017 caracterizou-se como normal na nossa região, tendo-se registado valores mais altos de temperatura em julho, com uma onda de calor. O mês de setembro registou uma temperatura média do ar superior à normal (1971-2000). Em relação à precipitação, nas primeiras 3 semanas do mês os valores registados foram muito baixos ou nulos, no entanto, na última semana de setembro, ocorreu precipitação significativa.
Vinificação	Fermentação em lagares a temperaturas controladas e estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
Análise	Álcool: 13,5 % Acidez Total: 4,98 g/L Acidez Volátil: 0,60 g/L pH: 3,81 Açúcar Residual: 2,0 g/L Extrato Seco: 28,1 g/L
Nota de Prova	Sabor encorpado, complexo, persistente e prolongado confinado às notas de evolução.

*Safra 2017. Jantar em 30/11/2020.*