



FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE ROSÉ 2015

HERDADE GRANDE



Tipo	Rosé
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2015
Castas	50% Touriga Nacional, 50% Aragonez

Enologia

Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais.

A fermentação alcoólica foi efectuada em cubas de inox com temperatura controlada entre 14°C e 17°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

Notas de Prova

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade vermelha enérgica extraordinariamente penetrante e apelativa. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas a morango, cereja e limão. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas a fruta vermelha balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

Sugestões de Consumo

Óptima combinação com vários pratos de massas, que por um sabor muito suave permite o acompanhamento de um vinho com aroma distinto. Por ser um vinho fresco acompanha também muito bem vários pratos de peixe, marisco e comida oriental nomeadamente a cozinha Japonesa
Temperatura de consumo aconselhada 10°C a 12°C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 13,4% (v/v)

Acidez Total: 4,40 g/L ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,30 g/L ácido acético

pH: 3,51 | Açúcares Totais: 0,4 g/L