



FICHA TÉCNICA DO VINHO HERDADE GRANDE BRANCO 2014 COLHEITA SELECIONADA

HERDADE GRANDE



Tipo	Branco
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2014
Castas	Antão Vaz, Viosinho, Arinto

Enologia

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, seguindo de imediato para a adega, onde foram cuidadosamente seleccionadas num tapete de escolha. Foi feita uma prensagem suave, com breve maceração pelicular, de forma a extrair mais aromas primários. O mosto foi clarificado de forma estática a 10°C, numa cuba de inox, onde fermentou de seguida a uma temperatura entre os 13°C e 14°C.

Notas de Prova

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade citrina, muito apelativa com ligeiros laivos amarelados. No nariz sobressaem aromas frutados, onde predominam os frutos tropicais complementados por notas cítricas, com toque suave a tosta.

No palato aparece redondo, com sabor rico a fruta tropical, pêssego e maracujá e breves nuances a mel. Acidez bem balanceada, boa estrutura e untuosidade com final fino e persistente.

Sugestões de Consumo

Sugere-se que a degustação deste vinho seja iniciada com uma sapateira requintadamente recheada ou com camarões grelhados. Depois de desfrutar deste primeiro momento, prossiga com um delicioso robalo grelhado ou um bife de atum acompanhado de uma generosa salada mista.

Temperatura de consumo aconselhada 8° a 10° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 14% (v/v)

Acidez Total: 5,1 g/L ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,5 g/L ácido acético

pH: 3,31 | Açúcares Totais: 3,8 g/L