

HERDADE GRANDE COLHEITA SELECIONADA TINTO CLASSICO

Herdade Grande é localizada na sub-região única que é a Vidigueira, uma família partilha a sua paixão há quatro gerações: honrar o que de mais genuíno a terra lhe oferece. Na vinícola nascem as melhores uvas e os vinhos elegantes e distintos. Lá preservam as castas icónicas da região e propõe novas abordagens que valorizam a expressão de um terroir tão especial. Na Herdade Grande, honram uma história centenária.



Alentejo - Portugal



Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonês e Trincadeira



Vindima noturna. Desengace total seguida de passagem a frio por permutador de massas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Após a fermentação 50% do blend faz estágio em barrica de carvalho francês.



Envelhece 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor Rubi intenso e brilhante.



No nariz é cativante, com notas de especiarias, terra e tabaco, numa rica base de cereja preta, cássis e geleia de mirtilo.



No paladar o vinho é rico, redondo, suculento, nuances de cereja preta, frutos vermelhos e notas sutis de caramelo e carvalho doce. A enorme estrutura clássica do tanino e acidez firme persistem até um acabamento picante.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



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

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,1 g/l

Acidez Total: 5,3 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO