

HERDADE DOS GROUS 23 BARRICAS

ALENTEJO · PORTUGAL

VINHEDO: produção de 6 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 20.666 garrafas de 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Herdade dos Grous

REGIÃO

Alentejo

LOCALIDADE

Albernoa

UVAS

Touriga Nacional (60%) e Syrah (40%)

SAFRA

2021

TEOR
ALCOÓLICO
14%

PH
3,71

ACIDEZ
TOTAL
5,5 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
0,3 g/L

SERVIÇO
14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

solos sedimentares de xisto,
de materiais predominantes
limosos

HARMONIZAÇÃO

pratos ricos de bacalhau,
risoto de cogumelos, lombo
de porco assado, queijos de
sabor intenso

PREMIAÇÃO

92 Wine Enthusiast, 2021

VINIFICAÇÃO

O Inverno de 2021 registou níveis elevados de precipitação que ajudaram a restabelecer as reservas hídricas da maioria dos solos. Na Primavera, com alguns picos de calor, seguidos de temperaturas amenas, deu-se uma aceleração no estado fenológico da uva. As temperaturas mantiveram-se amenas no verão, o que permitiu um desenvolvimento regular e equilibrado da maturação das uvas, e o início da vindima no início do mês de agosto, à semelhança do ano anterior. Na terceira semana de agosto foi vindimada a casta Syrah e na segunda semana de setembro vindimou-se a casta Touriga Nacional, que serviu de base a este vinho. Ambas as variedades chegaram à adega em ótimas condições de maturação e excelente estado fitossanitário.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ fermentação alcoólica em lagares, a temperatura controlada
- ◆ maceração intensa
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas novas de carvalho francês por 12 meses
- ◆ após 12 meses são selecionadas as 23 melhores barricas de cada uma das variedades

NOTAS DE PROVA

Cor. granada viva e profunda

Aroma. mostra um casamento sublime de fruta vermelha e flores com notas de especiarias conferidas pela madeira

Sabor. na boca mostra um sabor rico, profundo, de perfil elegante e final prolongado