

HERDADE DOS GROUS COLHEITA BRANCO

ALENTEJO · PORTUGAL

VINHEDO: 12 hectares, irrigados por gotejamento. Produção de 6 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 88.900 garrafas



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Herdade dos Grous

REGIÃO

Alentejo

LOCALIDADE

Albernoa

UVAS

Antão Vaz (50%), Arinto (30%) e Gouveio (20%)

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
13%

PH
3,37
AÇÚCARES
RES: 0,4 g/L

ACIDEZ
TOTAL
5,3 g/L

SERVIÇO
8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

solos sedimentares de xisto,
de materiais predominantes
limosos

HARMONIZAÇÃO

pratos de peixe e marisco,
pratos de cozinha italiana
como pizzas e massas e
comida asiática

VINIFICAÇÃO

O ano de 2022 mostrou-se, no geral, quente e seco. A fraca precipitação e temperaturas amenas que se fizeram sentir durante o período de repouso vegetativo levaram a brotação precoce na primavera. Já no verão, tivemos temperaturas altas e fraca precipitação. Essas condições climáticas contribuíram para maturações irregulares entre as castas, porém resultou em uvas com uma boa qualidade fitossanitária. No início de agosto iniciamos tranquilamente a vindima, tendo sido a Gouveio a primeira casta a entrar na adega. Mais no final do mês vindimamos a casta Arinto e no início de setembro a Antão Vaz.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ desengace, choque térmico das uvas para 100C, prensagem e decantação a frio por 2 dias
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox a 140C
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo esverdeado

Aroma. aroma exuberante a frutas tropicais

Sabor. um clássico da Herdade dos Grous, este vinho branco tem um estilo sofisticado. Vivo, cheio na boca e sedutoramente fresco.