

HERDADE DOS GROUS COLHEITA TINTO

ALENTEJO · PORTUGAL

VINHEDO: 70 hectares, irrigados por gotejamento. Produção de 6 toneladas por hectare; PRODUÇÃO: 159.000 garrafas



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Herdade dos Grous

REGIÃO

Alentejo

LOCALIDADE

Albernoa

UVAS

Aragonez (35%), Alicante Bouschet (35%), Touriga Nacional (20%) e Syrah (10%)

SAFRA

2021

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%

PH
3,66
AÇÚCARES
RES: 0,3 g/L

ACIDEZ
TOTAL
5,4 g/L

SERVIÇO
14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL
750ml,
1500ml,
3000ml e
5000ml

SOLO
solos sedimentares de xisto,
de materiais predominantes
limosos

HARMONIZAÇÃO
pratos de carne, bacalhau,
queijos de massa dura

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. Para este vinho, as uvas de Aragonez e Syrah foram vindimadas em meados de agosto. Já Alicante Bouschet foi colhida nos primeiros dias de setembro e logo em seguida vindimou-se a Touriga Nacional.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox tranco-cônicas com delestages, a temperatura controlada
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas francesas por 9 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi, brilhante

Aroma. rico em fruta vermelha madura, especiarias e tabaco e com uma nota de menta que lhe confere um toque de distinção

Sabor. na boca é concentrado, com ótima acidez, taninos discretos e um intenso e frutado final. Um vinho que representa a essência do Alentejo.