

HERDADE DOS GROUS MOON HARVESTED 2018



VINDIMA

No início de 2018 a precipitação registada foi praticamente nula. Só no final de Março e durante o mês de Abril é que a chuva ajudou a repor os níveis hídricos. Entre a Primavera e o Verão as temperaturas mantiveram-se amenas permitindo uma evolução lenta e homogénea das plantas. O mês de Julho começou fresco, mas terminou com dias em que as temperaturas ultrapassaram largamente os 40°C, o que levou a um abrandamento na maturação, adiando o início da vindima em cerca de duas semanas.

As uvas de Alicante Bouschet que compõem este vinho foram vindimadas no dia 25 de Setembro, dia em que estavam reunidas as melhores condições entre maturação e influência da fase lunar nas uvas.

VITICULTURA

Ano: 2018 *Castas:* Alicante Bouschet

Solos: Solos sedimentares de xisto e grauvaque, de materiais predominantemente limosos.

Rega: Gota a Gota Toneladas p/ Hectare: 6 ton/ha

ENOLOGIA

Vindima manual durante o ciclo de maior influência pela lua no transporte da seiva da videira. Seleção manual na receção da uva, fermentação em lagares com maceração intensa. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor rubi profunda e concentrada. Aroma complexo de fruta preta, com notas de madeira bem integradas. Sabor rico, redondo, taninos maduros e sedosos.

Harmonização: Pratos intensos de carnes vermelhas, pratos de caça, enchidos, queijos de sabor forte e de pasta mole.

RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido - 14 a 16°C

2019-2029

PRODUÇÃO:

16.800 Garrafas

ENGARRAFAMENTO

Novembro 2019

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 14,5

Acidez Total (g/L): 6,30

pH: 3,56

Açúcar Residual (g/L): 0,6

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa – 6x75cl | Peso – 8,9Kg;

Palete – 5 caixas x 16 fiadas | Peso - 740 kg

Dimensões (mm)

Altura: 90, Comprimento: 525, Largura: 300