

HERDADE DOS GROUS MOON HARVESTED 2019



VINDIMA

Em 2019 os níveis de precipitação registados foram baixos, o que se traduziu de forma positiva pela menor incidência de doenças da vinha. Em termos médios a temperatura foi semelhante à das últimas décadas. No entanto, e já na Primavera, o aumento de temperatura promoveu um desenvolvimento mais rápido nos estados fenológicos da videira até ao Verão, o que levou a uma antecipação da vindima em 2 semanas face ao ano anterior. Entre o pintor e a vindima, as temperaturas mais amenas fizeram com que a evolução da maturação fosse constante e homogénea, revelando assim uvas mais equilibradas e em condições ótimas para a vinificação. No dia 26 de Agosto e, depois de avaliadas as fases lunares e a sua influência na condução da seiva da raiz até às uvas, foram vindimadas as uvas de um dos blocos de Alicante Bouschet mais antigos da nossa vinha.

VITICULTURA

Ano: 2019 Castas: Alicante Bouschet

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

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

2020-2030

PRODUÇÃO:

17.800 Garrafas

ENGARRAFAMENTO

Setembro 2020

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 14.

Acidez Total (g/L): 6,00

pH: 3,68

Açúcar Residual (g/L): 0,5

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa – 6x75cl | Peso – 8,9Kg;

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

Dimensões (mm)

Altura: 90, Comprimento: 525, Largura: 300