

HERDADE DOS GROUS RESERVA 2017



VINDIMA

O Inverno de 2016/2017 foi frio e com níveis de precipitação dentro do normal para a época do ano.

A Primavera chegou com temperaturas muito elevadas, o que potenciou o desenvolvimento da vinha, assistindo-se assim a uma antecipação dos estados fenológicos. Durante a Primavera e com o início do Verão as temperaturas mantiveram-se elevadas. O registo de chuva foi praticamente nulo, tendo sido importante para a preservação da qualidade das uvas, potenciando assim a sua maturação.

O mês de Setembro começou com a vindima das castas Alicante Bouschet e Touriga Nacional, seguiu-se a Tinta Miúda, quando os dias se tornavam já mais amenos e as uvas exibiam uma integridade ideal para a sua colheita. A meio do mês de Setembro já todas as uvas destas castas se encontravam na adega, em excelente estado fitossanitário e harmonioso equilíbrio entre açúcares e acidez.

VITICULTURA

Ano: 2017 *Castas:* Alicante Bouschet (50%), Tinta Miúda (30%), Touriga Nacional (20%)

Solos: Solos sedimentares magnesianos, de materiais predominantemente limosos.

Rega: Gota a Gota Toneladas p/ Hectare: 5 ton/ha

ENOLOGIA

Seleção manual na receção da uva, fermentação em lagares com maceração prolongada.

Estágio em barricas de carvalho francês, durante 16 meses.

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor granada viva e profunda. Aroma complexo de fruta bem madura, bouquet delicado e elegante. Expressão de fruta, concentrado com final prolongado e potencial de guarda.

Harmonização: Carré de Borrego, Ossobuco no forno, Pratos tradicionais de cozinha alentejana

RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido - 14 a 16°C

2020-2030

PRODUÇÃO:

14.900 Garrafas

ENGARRAFAMENTO

Outubro 2019

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 14

Acidez Total (g/L): 6,50

pH: 3,44

Açúcar Residual (g/L): 0,9

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa – 6x75cl | Peso – 12.4Kg;

Palete – 8 caixas x 8 fiadas | Peso - 712 kg

Dimensões (mm)

Altura: 190, Comprimento: 345, Largura: 263