

HERDADE DOS GROUS RESERVA 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.

A meio do mês de Setembro iniciou-se a vindima da casta Alicante Bouschet. Seguiu-se a Touriga Nacional nos últimos dias do mês. A Tinta Miúda chegou à adega em Outubro, com os dias já mais amenos. O excelente estado fitossanitário e qualidade de maturação das uvas permitiu uma fermentação correcta resultando num vinho com um excelente equilíbrio.

VITICULTURA

Ano: 2018 *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

2021-2031



PRODUÇÃO:

10.190 Garrafas

ENGARRAFAMENTO

Março 2021

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 14

Acidez Total (g/L): 6,00

pH: 3,48

Açúcar Residual (g/L): 0,7

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa – 3x75cl | Peso – 6.2Kg;

Palete – 8 caixas x 14 fiadas | Peso - 712 kg

Dimensões (mm)

Altura: 108, Comprimento: 345, Largura: 263