

## HERDADE DOS GROUS LATE HARVEST 2014

### VINDIMA

2014 caracterizou-se como um ano muito chuvoso, sendo o ano com a maior precipitação dos últimos 25 anos. Durante a primavera a temperatura manteve-se moderada e constante, permitindo que o abrolhamento, floração e frutificação ocorressem corretamente, exibindo rendimentos médios semelhantes aos anos anteriores. Durante os meses de verão não se registaram valores de temperatura excessivamente elevados, potenciando um amadurecimento contínuo e homogéneo. As primeiras uvas tintas começaram a ser vindimadas a 18 de agosto.

Após um mês e meio da vindima das últimas uvas tintas, vindimou-se a casta Petit Manseng no dia 10 de Novembro. As temperaturas, já consideravelmente baixas das manhãs e das noites, acompanhadas com alguns dias de precipitação ajudaram ao desenvolvimento da podridão nobre das uvas, que foram cuidadosamente vindimadas e levadas até à adega para dar início ao processo de vinificação.

### VITICULTURA

**Ano:** 2014 **Castas:** Petit Manseng **Área de Vinha:** 1.60ha

**Solos:** Solos sedimentares de xisto e grauvaque, de materiais predominantemente limosos **Rega:** Gota a gota

**Produção:** 8ton /ha

### ENOLOGIA

criteriosa selecção de uvas afectadas pelo fungo *Botrytis Cinerea*, fenómeno natural vulgarmente designado por podridão nobre.

Prensagem em prensa pneumática sem desengace, nem esmagamento.

Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação lenta a baixas temperaturas durante aproximadamente, 2 meses.

O vinho estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho francês de segundo ano.

### DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Cor dourada. Aroma complexo, notas de mel e passas, combinam-se com baunilha e aromas tostados provenientes do estágio em madeira.

Doçura volumosa e final persistente

**Harmonização:** foie gras, queijos de sabor intenso e sobremesas ricas

### RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido - 8 a 10°C

2019-2024



#### PRODUÇÃO:

3360 Garrafas

#### ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2018

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Álcool (% Vol.):** 12

**Acidez Total (g/L):** 5.8

**pH:** 3,22

**Açúcares Residual (g/L):** 163,1

#### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

**Caixa:** 12x37,5cl | Peso – 13,2 Kg

**Dimensões (mm):** Altura - 230;

Comprimento - 295; Largura - 295

**Paleta:** 11 caixas x 3 fiadas | Peso – 460Kg