

## HERDADE DOS GROUS BRANCO 2020



### VINDIMA

O ano de 2020 começou com alguma chuva e temperaturas baixas, que se estenderam praticamente até ao final da Primavera, exigindo uma maior atenção e controlo da incidência de doenças da vinha. No entanto, o aumento da temperatura nos primeiros dias de Verão provocou uma aceleração nos estados fenológicos e, conseqüentemente, na maturação da uva, o que levou a que o início da vindima acontecesse nos primeiros dias de Agosto. As temperaturas mantiveram-se amenas durante todo o período da colheita, contribuindo para maturações muito equilibradas e uvas em perfeitas condições fitossanitárias

Para este vinho, vindimámos a casta Gouveio a 14 de Agosto, seguida do Arinto já perto do final do mês. Já nos primeiros dias de Setembro, e quase a terminar a colheita das castas brancas, foi colhido o Antão Vaz.

### VITICULTURA

Ano: 2020 Castas: Antão Vaz (50%), Arinto (30%) e Gouveio (20%) Área de Vinha: 12 ha

Solos: Solos sedimentares de xisto e grauaque, de materiais predominantemente limosos

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

### ENOLOGIA

Seleção manual na recepção da uva e vinificação de cada casta individualmente. Desengace, choque térmico das uvas para 10°C, prensagem, decantação a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox entre 14 e 16°C

### DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor Verde dourada. Aroma exuberante a frutos tropicais. Sabor rico em fruta, fino, elegante e com um bom equilíbrio de acidez.

Harmonização: Pratos de peixe e marisco, pratos de cozinha italiana, como pizzas e massas e comida asiática.

### RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido 8 – 10°C

2021-2023



#### PRODUÇÃO:

160.500 Garrafas

#### ENGARRAFAMENTO

Junho 2021

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool (% Vol.): 13

Acidez Total (g/L): 6.30

pH: 3,23

Açúcar Residual (g/L): 0,5

#### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa – 6x75cl | Peso – 7,8Kg;

Palete – 11 caixas x 9 fiadas | Peso - 795 kg

Dimensões (mm)

Altura: 170, Comprimento: 235, Largura: 320