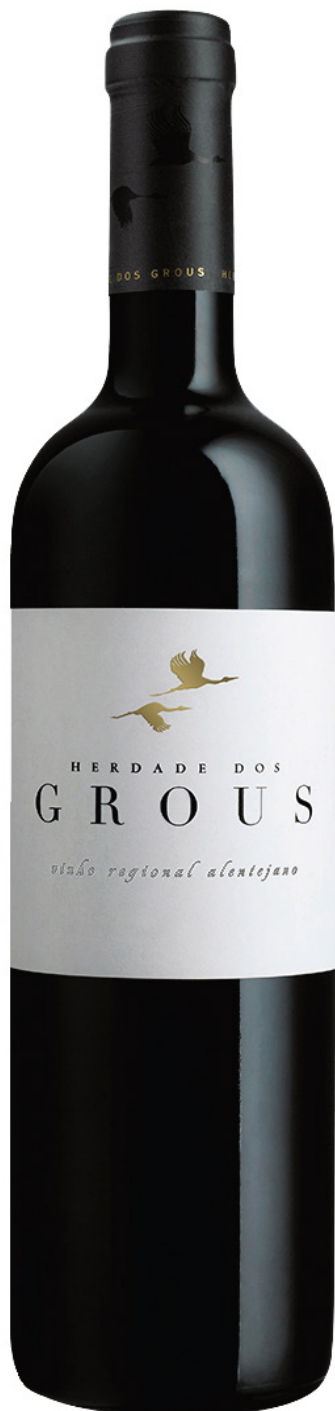


HERDADE DOS GROUS TINTO 2019



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. Para o lote final deste vinho, as uvas de Aragonez e Syrah foram vindimadas nos últimos dias de Agosto. Já as de Alicante Bouschet e Touriga Nacional foram colhidas nas primeiras semanas de Setembro.

VITICULTURA

Ano: 2019 *Castas:* Aragonez (35%), Alicante Bouschet (35%), Touriga Nacional (20%) e Syrah (10%)

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

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

ENOLOGIA

Seleção manual na receção da uva, fermentação em cubas troncocónicas com delestage. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor granada viva e profunda. Aroma complexo de frutos vermelhos com notas tostadas e especiarias. Sabor rico, concentrado e com final prolongado

Harmonização: Pratos de carne, pratos de bacalhau no forno, queijos de pasta dura.

RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido 14 - 16°C

2021-2026



PRODUÇÃO:	PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:
407.000 Garrafas	Álcool (% Vol.): 13,5	Caixa - 6x75cl Peso - 8,5Kg;
ENGARRAFAMENTO	Acidez Total (g/L): 5,5	Paleta - 11 caixas x 9 fiadas Peso - 850 kg
Maio 2021	pH: 3,66	Dimensões (mm)
	Açúcar Residual (g/L): 0,6	Altura: 160, Comprimento: 245, Largura: 330