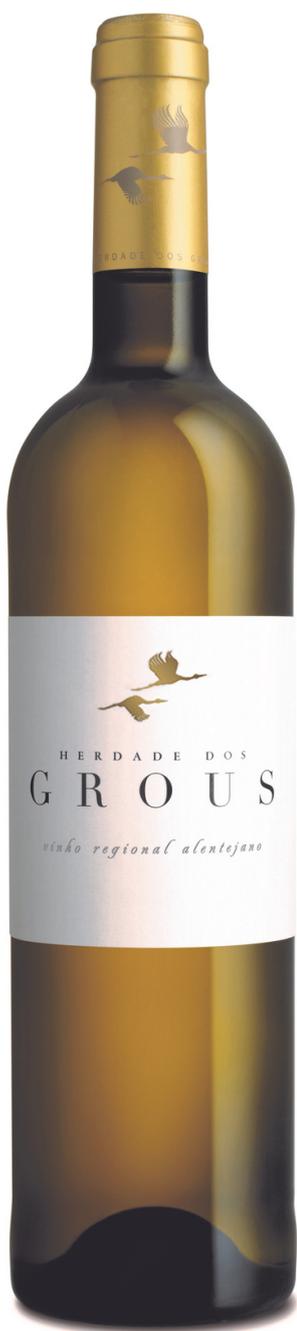


HERDADE DOS GROUS BRANCO 2022



VINDIMA

O ano de 2022 mostrou-se, no geral, quente e seco. A fraca precipitação e temperaturas amenas que se fizeram sentir durante o período de repouso vegetativo levaram ao abrolhamento precoce na Primavera. Já no Verão, as temperaturas altas e a falta de precipitação, contribuíram para maturações irregulares entre as castas. Estas condições climáticas condicionaram, no entanto, o desenvolvimento das doenças, refletindo-se nas vinhas numa boa qualidade fitossanitária. No dia 8 de Agosto iniciamos tranquilamente a vindima, tendo sido a Gouveio a primeira casta a entrar na adega. Mais no final do mês vindimamos a casta Arinto e no início de Setembro a Antão Vaz.

VITICULTURA

Ano: 2022 Castas: Antão Vaz (50%), Arinto (30%), Gouveio (20%)

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

Rega: Gota a gota; Toneladas por Hectare: 6 ton/ha

ENOLOGIA

Seleção manual na receção da uva e vinificação de cada casta individualmente. Desengace e choque térmico das uvas para 10°C, ao qual se segue a prensagem e decantação a frio durante 2 dias. A fermentação ocorre em cubas de inox, entre 14 e 16°C.

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor verde dourada. Com aroma exuberante a frutos tropicais, este vinho revela um 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 cozinha asiática.

RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido - 8 a 10°C

2023 - 2025



PRODUÇÃO:	PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:
88.900 Garrafas	Álcool (% Vol.): 13	Caixa - 6 x 75cl Peso - 7,8Kg.
ENGARRAFAMENTO:	Acidez Total (g/L): 5,3	Palete - 11 caixas x 9 fiadas Peso - 795Kg
Maior 2023	pH: 3,37	Dimensões (mm)
	Açúcar Residual (g/L): 0,4	Altura: 170 Comprimento: 235 Largura: 320