

HERDADE DOS GROUS BRANCO RESERVA 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 fraca 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. As primeiras uvas a serem vindimadas para este lote foram a Alvarinho, no dia 10 de Agosto, seguindo-se a Viognier e depois a Arinto. Já nos primeiros dias de Setembro foi vindimada a Antão Vaz.

VITICULTURA

Ano: 2022 Castas: Antão Vaz (40%), Arinto (30%), Alvarinho (20%), Viognier (10%)
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 barricas novas de carvalho francês, com estágio "sur lies" e "battonage" durante 6 meses.

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor verde dourada. Com aroma a pêssego e lima e com notas tostadas. Na boca apresenta-se rico em fruta e com grande complexidade.

Harmonização: Pratos ricos de peixe e carnes brancas

RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO

Temperatura a ser servido - 10 - 12°C
2023 - 2028



PRODUÇÃO:	PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:
20.000 Garrafas	Álcool (% Vol.): 13	Caixa - 6 x 75cl Peso - 10,85Kg.
ENGARRAFAMENTO:	Acidez Total (g/L): 6	Palete - 8 caixas x 8 fiadas Peso - 715Kg
Julho 2023	pH: 3,32	Dimensões (mm)
	Açúcar Residual (g/L): 0,6	Altura: 200 Comprimento: 285 Largura: 327