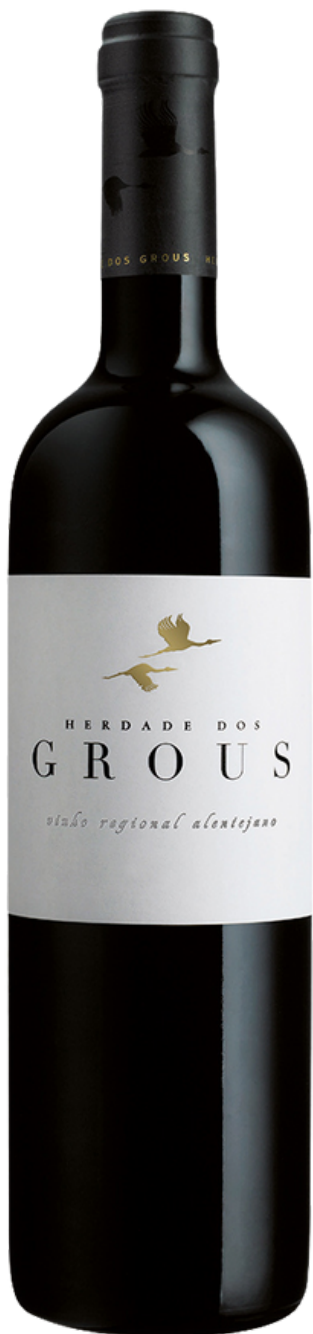


HERDADE DOS GROUS TINTO 2021



VINDIMA

O Inverno de 2021 registou níveis elevados de precipitação que ajudaram a restabelecer as reservas hídricas da maioria dos solos. na Primavera, com alguns picos de calor, seguidos de temperaturas amenas, deu-se uma aceleração no estado fenológico da uva. As temperaturas mantiveram-se amenas no Verão, o que permitiu um desenvolvimento regular e equilibrado da maturação das uvas, e o início da vindima no início do mês de Agosto, à semelhança do ano anterior.

Para este vinho, as uvas de Aragonez e Syrah foram vindimadas em meados de Agosto. As de Alicante Bouschet foram colhidas nos primeiros dias de Setembro seguindo-se as de Touriga Nacional.

VITICULTURA

Ano: 2021 Castas: Aragonez (35%), Alicante Bouschet (35%), Touriga Nacional (20%), Syrah (10%)
Solos: Solos sedimentares de xisto e grauvaque, de materiais predominantemente limosos
Rega: Gota a gota; Toneladas por Hectare: 6 ton/ha

ENOLOGIA

Na receção da uva é feita uma seleção manual, e a fermentação ocorre em cubas troncocónicas com "delestage". Segue-se um estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cor granada viva e profunda. Oferece um 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 a 16°C
2023 - 2029



PRODUÇÃO:	PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:
159.000 Garrafas	Álcool (% Vol.): 13,5	Caixa - 6 x 75cl Peso - 8,5Kg.
ENGARRAFAMENTO:	Acidez Total (g/L): 5,4	Palete - 11 caixas x 9 fiadas Peso - 850Kg
Dezembro 2022	pH: 3,66	Dimensões (mm)
	Açúcar Residual (g/L): 0,3	Altura: 160 Comprimento: 245 Largura: 330