

# HERDADE BARRANCO DO VALE BLEND TINTO GRANDE RESERVA 2020



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml –

## NOTA DE PROVA:

**COR:** Vinho de cor rubi.

Elaborado com as melhores uvas das castas Castelão e Aragonez, apresenta aroma de bago vermelho maduro ameixa algum tabaco com notas de especiarias. Na boca revela-se macio, envolvente com boa estrutura. Final longo, fresco e complexo reflectindo o terroir da nossa Herdade.

**TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO:** Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Ligeira maceração pré fermentativa para uma maior extracção. Fermentação a temperatura controlada de 24°C.

Estágio de 12 meses antes do engarrafar. Estágio em garrafa.

**CONSERVAÇÃO:** As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

## MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 16-18°C

## RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem carnes grelhadas e no forno, caril, polvo lagareiro, alguns pratos de bacalhau, queijos de pasta mole.

Tipo:	Vinho Tinto
Castas:	Aragonez e Castelão
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2020
Teor de Álcool:	14,5 %
Acidez Total:	5,49 g/L
Acidez Volátil:	0,86 g/L
Açúcar Residual:	1,3 g/L
pH:	3,82