



## HDL - Aragonez 2018

HERDADE

<b>Classificazione:</b>	<b>Vino Regionale Alentejano Biologico</b>
<b>Tipo:</b>	<b>Biologico/Vegano</b>
<b>Vitigni:</b>	<b>100 % Aragonez</b>
<b>Suolo:</b>	<b>Scistoso</b>
<b>Produzione:</b>	<b>4.800 bottiglie</b>
<b>Lotto:</b>	<b>L-19158</b>

**Vino prodotto in modalità biologica, vinificato rispettando la direttiva EC 834/2007 e 203 /2012; Controllo: SATIVA-PT-BIO-03**

<b>Prova:</b>	Aroma di ciliegie, sentori di rabarbaro e tabacco, un po' di pepe con note di eucalipto. In bocca è un vino elegante, armonioso con tannini persistenti.
<b>Vinificazione:</b>	Vendemmia manuale fatta nelle ore fresche del mattino. In tutto il processo di uvaggio/fermentazione si cerca di usare il meno possibile l'uso di macchine. La fermentazione avviene in vasche aperte di inox, a temperatura controllata. Segue una stagionatura di 10 mesi prima di esser imbottigliato.
<b>Potenziale:</b>	Vino pronto per esser consumato, ma con un grande potenziale di evoluzione nel tempo In bottiglia.
<b>Analisi:</b>	Tenore alcolico: 15 % v/v Acidità totale: 5,7 g/L in acido tartarico pH: 3,8 Zuccheri residui: 0,3 g/L
<b>Suggerimenti:</b>	Deve esser servito tra i 16 e i 18 °C. Ideale per accompagnare piatti di carne o pesce alla griglia.
<b>Custodia:</b>	Bottiglie in locale ventilato e scuro, tra i 15 e i 18 °C e con umidità Relativa attorno al 60%.
<b>Enologia:</b>	Carsten Heinemeyer e Marta Pereira
<b>Viticultura:</b>	Helena Manuel
<b>Anno agricolo 2018</b>	Anno atipicamente fresco, con momenti di calore stagionale che hanno controllato naturalmente la produttività della vigna, producendo uve di qualità eccezionale.

