



## HDL – Reserva 2016

HERDADE

<b>Classificazione:</b>	<b>IGP/ Vino Rosso Regionale Alentejano</b>
<b>Tipo:</b>	<b>Biologico/Vegano</b>
<b>Vitigni:</b>	<b>75% Syrah, 25% Alicante Bouschet</b>
<b>Suolo:</b>	<b>Scistoso</b>
<b>Produzione:</b>	<b>3.600 bottiglie 0,75 L</b>
<b>Lotto:</b>	<b>L-19917</b>
<b>Imbottigliamento:</b>	<b>18-07-2017</b>

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

<b>Prova:</b>	Colore rosso intenso con venature viola brillante, aroma di frutti rossi silvestri, note speziate. In bocca è armonioso, con frutti e tannini molto ben integrati, rotondo e persistente.
<b>Vinificazione:</b>	Controllo rigoroso della resa, le uve sono vendemmiate manualmente in piccole casse per evitare danni alle medesime. Le uve vengono raffreddate in camera frigorifera e dopo trasportate per gravità nella vasca di fermentazione. La fermentazione avviene sotto stretto controllo della temperatura. Il vino viene affinato in barriques di quercia francese per circa otto mesi. Processo di stabilizzazione naturale a freddo. Filtrazione leggera.
<b>Potenziale:</b>	Vino pronto per esser servito, ma con un potenziale di custodia di minimo 10 anni.
<b>Analisi:</b>	Tenore alcolico: 14,0 % v/v Acidità totale: 5,8 g/L in acido tartarico pH: 3,60 Zuccheri residui: 0,4 g/L
<b>Suggerimenti:</b>	Fare decantazione preventiva, vino soggetto a qualche deposito. Ideale per accompagnare piatti elaborati, carni stufate.
<b>Custodia:</b>	Le bottiglie devono stare in un luogo scuro e ventilato, con temperatura compresa tra i 16 e 18 °C e umidità relativa attorno al 60%.
<b>Enologia:</b>	Carsten Heinemeyer
<b>Viticultura:</b>	Helena Ferreira Manuel
<b>Anno agricolo 2016</b>	Anno con piovosità media, caldo. Vendemmia produttiva e di grande qualità.
<b>Medaglie:</b>	Argento – Millésime Bio 2019

