



HERDADE



HDL – Touriga Nacional 2018

Classificazione:	IGP/ Vino Rosso Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigni:	100% Touriga Nacional
Suolo:	Scistoso
Produção:	6.150 bottiglie 0,75 L
Lotto:	L-19157
Imbottigliamento:	23-07-2019

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

Prova:	Complesso, con sentori di frutta scura, cacao, marmellata, tabacco, biscotti di zenzero. In bocca è vellutato, equilibrato, con un buon rapporto tannini/acidità e vena speziata. Nel finale si nota qualcosa somigliante al cacao.
Vinificazione:	Vendemmia manuale fatta nelle ore fresche del mattino, tutto il processo di uvaggio e fermentazione viene fatto usando il meno possibile mezzi meccanici. Fermentazione in cisterne inox aperte a temperatura controllata. Dopo invecchiamento di 10 mesi, viene imbottigliato
Potenziale:	Vino pronto al consumo ma con un potenziale di minimo 6 anni.
Analisi:	Tenore alcolico: 15 % v/v Acidità totale: 5,0 g/L in acido tartarico pH: 4,2 Zuccheri residui: 1,3 g/L
Suggerimenti:	Ideale per accompagnare carne e formaggi. Si Raccomanda di arieggiare il vino prima di servirlo.
Custodia:	Le bottiglie deve stare in un luogo scuro e ventilato, con una temperatura attorno ai 17 °C e umidità relativa al 60%.
Enologia:	Carsten Heinemeyer e Marta pereira
Viticultura:	Helena Ferreira Manuel
Anno agricolo 2018:	Anno atipicamente fresco, con momenti di calore stagionale che hanno controllato naturalmente la produttività della vigna, producendo uve di qualità eccezionale.

