



HDL – Tinto 2018

HERDADE

Classificazione:	IGP/ Vino Rosso Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigni:	Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional
Suolo:	Scistoso
Produzione:	8.500 bottiglie 0,75 L
Lotto:	L-19161
Imbottigliamento:	2-08-2019

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

Prova:	Colore rosso vivo. Aromi di ciliegia, prugna e sentori di pepe. In bocca mostra un buon equilibrio tra tannini e acidità. Vino elegante, fresco e giovane, nel finale denota un tocco di vaniglia affumicata.
Vinificazione:	Vendemmia manuale fatta nelle ore fresche del mattino. In tutto il processo di vendemmia e fermentazione si cerca di limitare al massimo l'uso di macchine. La fermentazione avviene in vasche aperte di inox a temperatura controllata. Segue una stagionatura fino al momento dell'imbottigliamento.
Potenziale:	Vino pronto al consumo ma con un grande potenziale evolutivo (10 anni).
Analisi:	Tenore alcolico: 14,6 % v/v Acidità totale: 6,2 g/L in acido tartarico pH: 3,69 Zuccheri residui: 0,6 g/L
Suggerimenti:	Vino ideale per accompagnare piatti freschi, pasta, insalate e carni magre.
Custodia:	Le bottiglie devono stare in 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.



Premi: 2020 Decanter World Wine Award 97 punti - medaglia platino