

Herdade da Pimenta

GRANDE ESCOLHA 2019

ANO VITÍCOLA

Embora de pequena produção, 2019 foi um ano de excelência no Alentejo. O Inverno foi frio com alguma chuva. A Primavera e Verão foram amenos e secos. Durante a maturação as noites frias e secas permitiram atingir níveis de maturação fenólica perfeitos.

COLHEITA

2019

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Desengão total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22°C -28°C) em lagares com piegagem. Fermentação Maloláctica em barrica.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho de 400L e 6 meses em tonel de 5000L

NOTAS DE PROVA

COR: Grenat intenso

AROMA: Austero, aroma de frutos silvestres, casca de laranja bem integrados com aromas terrosos e notas balsâmicas.

PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 15 %

Acidez total | 5,7 g/l

pH | 3,63

Acidez volátil | 0,71 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

94 pontos #38 Top 100 Cellar Selection 2021 - Wine Enthusiast

91 pontos - Revista Adega

Medalha de Ouro - Berliner Wine Trophy

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia