

HERDADE GRANDE SOUSÃO

Herdade Grande é localizada na sub-região única que é a Vidigueira, uma família partilha a sua paixão há quatro gerações: honrar o que de mais genuíno a terra lhe oferece. Na vinícola nascem as melhores uvas e os vinhos elegantes e distintos. Lá preservam as castas icónicas da região e propõe novas abordagens que valorizam a expressão de um terroir tão especial. Na Herdade Grande, honram uma história centenária.



Alentejo - Portugal



100% Sousão



Vindima manual com seleção em mesa. Desengace total seguido de choque de frio em permutador de massas. A fermentação é feita em tanques de inox, de pequenas dimensões, com temperatura controlada seguida de envelhecimento em barricas novas de carvalho francês.



Envelhece 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi profunda.



Aroma muito intenso com notas florais.



No paladar o vinho é muito rico e complexo na boca com fruta muito presente acompanhada com alguma tosta da barrica. Final longo e persistente.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal para pratos assados no forno (borrego e cabrito) e pratos de caça.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 4,2 g/l

Acidez Total: 6,10 g/l

PH: 3,44



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO