

HERDADE BARRANCO DO VALE

BLEND TINTO RESERVA 2024



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750 ml – 5600287072353

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor rubi.

Elaborado com as melhores uvas das castas Castelão e Aragonez, apresenta aromas a fruta vermelha, algum floral. Com notas de especiarias e algum tabaco que lhe confere ligeiro herbáceo salivante. Com leve presença de madeira contribuindo para um vinho rico aromáticamente. Na boca é muito mentolado revelando-se macio, envolvente com boa estrutura e taninos sedosos. Final longo, fresco e complexo reflectindo o terroir da nossa Herdade.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Ligeira maceração pré fermentativa para uma maior extracção. Ligeira maceração pré fermentativa para uma maior extracção.

Fermentação a temperatura controlada e ligeira maceração pós fermentativa.

Estágio de 6 meses antes de engarrafado

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a
16-18°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem carnes vermelhas, caça, alguns pratos de bacalhau, queijos de pasta mole.

Tipo:	Vinho Tinto
Castas:	Aragonez e Castelão
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2024
Teor de Álcool:	13 %
Acidez Total:	5,26 g/L
Acidez Volátil:	0,83 g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,86