



Herdade dos Grous Tinto Reserva 2019

Nel calice questo vino d'eccellenza risulta quasi nero con un'importantissima estrazione. Al naso sprigiona aromi di more, mirtilli secchi, acqua di ciliegie, marmellata di prugne e una seducente dolcezza di cioccolato. Al palato presenta una struttura tannica delicata ma percettibile.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Herdade dos Grous |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Portogallo |
| Regione | Alentejo |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Alicante Bouschet, Tinta Miuda, Touriga Nacional |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 314539 |
| Adatto a | Tagli di carne pregiati, Anatra, Brasati, Agnello |



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate interamente a mano, diraspate e poi raffreddate a 10°C. Dopo 2 giorni di macerazione a freddo, il vino viene fermentato in piccole vasche di acciaio. L'affinamento avviene per 16 mesi in barrique nuove francesi.

Terroir





La tenuta Herdade dos Grous è di proprietà della famiglia Pohl e si trova ad Albernoa, nella regione dell'Alentejo. Qui il potenziale vitivinicolo è elevato e si beneficia di un clima mediterraneo-continentale, alte temperature diurne nei mesi estivi e una buona escursione termica durante la vendemmia. Con una superficie coltivata a vite di 70 ettari, la resa viene limitata dal diradamento delle piante con lo scopo di ottenere un frutto eccellente.

