

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade Grande Reserva Alentejo 2019
Vinícola	Herdade Grande
Safra	2019
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonês e Trincadeira
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Herdade Grande é uma das propriedades mais emblemáticas da Vidigueira, no coração do Alentejo. Em 1920, Ernesto dos Santos Lança adquiriu essas terras e deu início a um legado que já atravessa quatro gerações. Desde 1997, a família assina seus vinhos com o próprio nome, como um selo de orgulho e compromisso com a tradição. Ali, entre oliveiras centenárias, sobreiros e vinhedos que se perdem no horizonte, nascem vinhos que carregam a alma do Alentejo: generosos, vibrantes e cheios de personalidade.

O Reserva é a expressão perfeita dessa herança. Um blend primoroso de Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonês e Trincadeira, afinado por 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas exuberantes de frutas negras — ameixa, amora, cereja preta — entrelaçados com notas de cravo, cacau e um leve toque de tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é envolvente e sofisticado: taninos finos e bem polidos, acidez vibrante e uma intensidade que se prolonga em um final amplo, gastronômico e memorável



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeletas de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados