

Herdade da Pimenta

COLHEITA 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi o terceiro ano de seca no Alentejo. O inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A Primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.

COLHEITA	CASTAS	
2017	Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Entre outras	
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
IG Alentejano	6	Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

ESTÁGIO

9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intensa com laivos violetas
AROMA: Aroma complexo de frutos de bosque e flores brancas com notas de florais e côco.
PALADAR: Boa concentração, especiaria bem presente boa persistência.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %
Acidez total | 5,5 g/l
pH | 3,61
Acidez volátil | 0,61 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast
Medalha de Ouro - Mundus Vini Summer Tasting 2019

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.
