



HDL – Reserva Selezione 2016

HERDADE

Classificazione:	IGP/ Vino Rosso Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigni:	90% Touriga Nazionale, 10% Syrah
Suolo:	Scistoso
Produzione:	5.500 bottiglie 0,75 L
Lotto:	L-160718
Imbottigliamento:	02-07-2018

Vino prodotto in modalità biologica, vinificato rispettando la direttiva EC 834/2007 e 203 /2012; Controllo: SATIVA-PT-BIO-03

Prova:	Colore rosso vivo, intenso aroma di violette e confetture di ciliegie, note di tabacco. In bocca è armonioso, con frutti e tannini molto ben integrati, rotondo e persistente.
Vinificazione:	Controllo rigoroso della resa, le uve sono vendemmiate manualmente in piccole casse per evitare danni alle medesime. Le uve vengono raffreddate in una camera frigorifica e dopo trasportate per gravità nella vasca di fermentazione. La vinificazione avviene con 25% di grappoli interi e il resto con uve diraspate. Dopo la finalizzazione della fermentazione alcolica, si procede alla macerazione carbonica e fermentazione malolattica. Il vino viene invecchiato 18 mesi in barriques di quercia francese. Processo di stabilizzazione naturale a freddo. Filtrazione leggera.
Potenziale:	Mínimo 10 anni.
Analisi:	Tenore alcolico: 14,9 % v/v Acidità totale: 6,0 g/L in acido tartarico pH: 3,79 Zuccheri residui: 0,4 g/L
Suggerimenti:	Fare decantazione preventiva, vino soggetto a qualche deposito. Ideale per accompagnare piatti di cacciagione.
Custodia:	Le bottiglie devono stare in un luogo scuro e ventilato, con una temperatura compresa tra i 16 e 18 °C e umidità relativa attorno al 60%
Enologia:	Carsten Heinemeyer
Viticultura:	Helena Ferreira Manuel
Anno agricolo 2016	Anno con piovosità media, caldo. Vendemmia produttiva e di grande qualità.
Medaglie:	Grande Oro – Mundus vini Biofach 2019 (migliore vino del concorso); Argento – Mundus Vini spring tasting 2019; Argento – concorso vini del Portogallo 2019; Bronzo – Decanter 2019

