



egan

HDL – ROSE 2018 BIO/ Vegan

HERDADE

Classificazione:	IGP/ Vino Rosé Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigni:	Aragonez
Suolo:	Scistoso
Produzione:	4.500 bottiglie 0,75 L
Lotto:	L-180419
Imbottigliamento:	7-05-2019

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

Prova:	Color rosa chiaro, profumo fresco di ciliegie e fragole, un assieme raffinato. In bocca si nota la robustezza della frutta, con una dolcezza equilibrata e mineralità animata
Vinificazione:	Selezione delle uve della vigna nella zona più fresca, vendemmia manuale fatta durante le ore più fresche del mattino. Le uve vengono schiacciate a bassa pressione affinché non si perdano gli aromi più complessi. Dopo, con l'aiuto del freddo, si procede alla sedimentazione naturale. Fermentazione lenta in vasche inox a temperatura controllata sotto i 12 °C. Sei mesi a contatto con lieviti fini e batonnage periodico. La stabilizzazione è eseguita con metodi naturali e uso di sistemi a freddo. Dopo lieve filtrazione, si imbottiglia.
Potenziale:	Vino pronto al consumo ma con un potenziale di almeno 3 anni.
Analisi:	Tenore alcolico: 12,9 % v/v Acidità totale: 5,0 g/L in acido tartarico pH: 3,56 Zuccheri residui: 0,3 g/L
Suggerimenti:	Ideale per accompagnare piatti freschi estivi, insalate, frutti di mare. Servire tra i 10 a 12°C.
Custodia:	Le bottiglie devono stare in un luogo scuro e ventilato. Con una temperatura attorno ai 13°C e umidità relativa vicino al 60%.
Enologia:	Carsten Heinemeyer e Marta Pereira
Viticultura:	Helena Ferreira Manuel

Anno agricolo 2018: Anno atipicamente fresco, con ondate di caldo stagionale che ha controllato naturalmente la produttività della vigna. Produzione di uve di qualità eccezionale.

