



HDL – BRANCO 2019

HERDADE

Classificazione:	IGP/ Vino Bianco Regionale Alentejano
Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigni:	42% Alvarinho, 58% Arinto
Suolo:	Scistoso
Produzione:	2600 bottiglie 0,75 L
Lotto:	L-20076
Data di imbottigliamento:	2-4-2019



Prova:	Aspetto cristallino con riflessi dorati e verdi. Fresco con acidità molto equilibrata e ben integrata. Aromi di maracujá, pera e lime.
Vinificazione:	Vendemmia notturna e manuale. Le uve sono schiacciate a bassa pressione per non estrarre aromi troppo complessi. Dopo, con l'aiuto del freddo, sedimenta naturalmente. Fermentazione lenta in serbatoi inox, a temperatura controllata, (sotto i 12°C), 6 mesi a contatto con i lieviti con <i>batonnage</i> periodico. Stabilizzazione naturale a freddo, lieve filtrazione e imbottigliamento.
Potenziale:	Vino pronto al consumo, con un potenziale minimo di 3 anni di custodia.
Analisi:	Tenore alcolico: 14,7 % v/v Acidità totale: 7 g/L in acido tartarico pH: 3,14 Zuccheri residui: 2,4 g/L
Raccomandazioni:	Servire tra 8°C e 10°C. Ideale con un risotto ai frutti di mare. Nella versione vegetariana ideale con gaspacho di carote, arancie, zafferano e menta
Conservazione:	Le bottiglie devono stare in un luogo fresco e ventilato, con una temperatura compresa tra i 16 e 18 °C e umidità relativa dell'aria vicina al 60%.
Enologia:	Carsten Heinemeyer e Marta Pereira
Viticultura:	Helena Ferreira Manuel
Anno agricolo:	Anno atipicamente fresco, con momenti di calore stagionale che ha controllato naturalmente la produttività della vigna, producendo uve di qualità eccezionale.
Packaging:	Scatole di 6 unità, 17 cm x 34 cm x 22,5 cm, bottiglia riversa in alto.
Certificazione:	PT BIO 03 SATIVA