HERDADE DO POMBAL
RESERVA TINTO 2020

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.
Idade Média das Vinhas: Cabernet Sauvignon 26 anos, Syrah 18 anos.
Encepamento: 38% Cabernet Sauvignon e 62% Syrah.
Produção de Uva: Cabernet Sauvignon 4000 Kg/ha, Syrah 5000 Kg/ha.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A vindima foi exclusivamente manual para caixas de 20 kg. A fermentação processou-se em cuba de aço inox com temperatura controlada a 26-28 °C. Seguiu-se maceração durante 4 semanas.
Estágio em barrica: Todo o lote estagiou durante 12 meses em barricas de Carvalho Francês e Americano.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Agosto de 2022.
Enólogo: Jaime Quendera.
Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,7% vol.
Acidez Total: 5,6 g/l.
PH: 3,67
Aspeto Olfativo: Vermelho intenso.
Aspeto Olfativo: O aroma, apesar de grande concentração, não deixa de mostrar um perfil fresco e com fruta nada pesada, conjugando-se aqui muito bem a fruta e a madeira.
Aspeto Gustativo: Muito bem na boca, redondo e com muitos frutos pretos a marcarem a prova, como os mirtilos e as amoras, tudo em muito boa forma.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Herdade do Pombal Reserva 750 ml	–	–	–
Herdade do Pombal Reserva 1,5 L	–	–	–