

HERDADE DO POMBAL
RESERVA TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.
Idade Média das Vinhas: 25 anos.
Encepamento: 30% Cabernet Sauvignon e 70% Syrah.

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: Junho de 2026.
Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,7% vol.
Acidez Total: 4,9 g/l.
PH: 3,79
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	–	–	–