



HERDADE DO POMBAL

TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.

Idade Média das Vinhas: 24 anos.

Encepamento: 10% Aragonez, 5% Alicante Bouschet, 25% Cabernet Sauvignon e 60% 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 a que se seguiu maceração durante 1 a 3 semanas, dependendo da casta e obviamente da decisão do enólogo.

Estágio em barrica: 30% do lote estagiou em barricas de carvalho francês de 3º ano durante 3 meses.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Abril de 2020.

Enólogo: Jaime Quendera.

Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,4% vol.

Acidez Total: 5,4 g/l.

PH: 3,84

Aspeto Olfativo: Cor vermelho ruby.

Aspeto Olfativo: Vinho muito aromático com aroma a fruta vermelha madura e notas de passa.

Aspeto Gustativo: Boca com bom volume de fruto e bons taninos, redondo e elegante com boa persistência.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Herdade do Pombal 375 ml	-	-	-
Herdade do Pombal 750 ml	-	-	-