



HERDADE DO POMBAL

RESERVA TINTO 2016

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Estremoz, Alentejo.

Idade Média das Vinhas: Cabernet Sauvignon 22 anos, Syrah 14 anos.

Encepamento: 30% Cabernet Sauvignon e 70% 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, sendo 50% novo e 50% de 2.º ano.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafamento: Julho de 2019.

Enólogo: Jaime Quendera.

Produzido e engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,8% vol.

Acidez Total: 5,3 g/l.

PH: 3,76

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	-	-	-