

HEREDITAS Reserva tinto 2007



Data de vindima: Segunda semana de Setembro 2007

Castas: Aragonês 10%, Alicante Bouschet 40%, Cabernet Sauvignon 25% e Syrah 25%

Produção: 4,5 Ton / Ha

Vinificação: Após rigoroso controlo de maturação e colheita manual selectiva para caixas de 13 Kg, as uvas são desengaçadas e esmagadas indo a fermentar em cubas de aço inox com controlo de temperatura (fermentação alcoólica 25-27°C)

Estágio: O vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês

Data de engarrafamento: Junho de 2009

Álcool: 14,5 %

Acidez total: 5,4

pH: 3,57

Açúcares residuais: 2,7 g/l

Produção: 4 000 garrafas

Notas de prova: Cor rubi viva, com aromas de frutos vermelhos maduros, sugerindo compota, associados ao tostado proveniente da madeira. Ao abrir vai evoluindo no sentido de notas de cacau, especiarias finas e algum tabaco. Na boca apresenta-se redondo e equilibrado, com taninos suaves, dominado pela elegância, terminando com suavidade mas com persistência.

