



## Herdade dos Grous Branco 2013

### VITICULTURA

<b>Clima</b>	Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica durante o período da vindima.
<b>Solos</b>	Solos sedimentares magnesianos, de materiais predominantemente limosos, podendo variar de limo-arenosos a limo-argelosos, na maioria estratificados no perfil. Algumas zonas com deposição laminar assemelhando-se a argiloxistosos. Fertilidade e capacidade de retenção de água médias, consoante a granulometria. Solos ácidos ou pouco ácidos e em algumas zonas ligeiramente alcalinos.
<b>Área de Vinha</b>	12 hectares
<b>Castas</b>	Antão Vaz (50%); Arinto (30%) e Roupeiro (20%)
<b>Exposição</b>	Predominância 'sul-sudoeste'
<b>Compassos</b>	2.2m x 1.3m e 2.5m x 1.3m
<b>Condução</b>	Cordão bilateral
<b>Rega</b>	Toda a vinha com rega gota-a-gota, sob regime controlado.

*Intervenções culturais criteriosamente adaptadas a cada casta e parcela para a produção de excelente qualidade de fruta. Aplicação de um limite máximo de produção por cepa através de monda de cachos. Toda a colheita é cuidadosamente seleccionada e transportada em caixas de 25 Kg até à adega.*

### ENOLOGIA

<b>Processo</b>	Seleção manual em mesa de triagem. Choque térmico na recepção das uvas para 10°C. Decantação a frio durante 2 dias. Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação em cubas de inox a 14°C.	
<b>Parâmetros Analíticos</b>	Álcool 13,0 % Vol. Acidez total 4,5 g/l	Acidez Volátil 0,37 g/l pH 3,33
<b>Descrição Organoléptica</b>	Cor verde dourada. Aroma exuberante a frutos tropicais. Sabor rico em fruta, fino, elegante e com bom equilíbrio de acidez. Deve ser servido a uma temperatura de 8 - 10°C Acompanha na perfeição pratos ricos de peixe e mariscos.	

