



Herdade dos Grous Tinto Reserva 2011

VITICULTURA

Clima	Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica durante o período da vindima.
Solos	Solos sedimentares magnesianos, de materiais predominantemente limosos. Fertilidade e capacidade de retenção de água médias, consoante a granulometria. Solos ligeiramente alcalinos.
Área de Vinha	70 hectares
Castas	Alicante Bouschet (50%); Tinta Miúda (30%); Touriga Nacional (20%)
Exposição	Predominância 'sul-sudoeste'
Compassos	2.2m x 1.3m e 2.5m x 1.3m
Condução	Cordão bilateral
Rega	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

Processo	Seleccção manual em mesa de triagem. Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação em lagares com maceração prolongada. Estágio de 16 meses em barricas novas de carvalho francês.	
Parâmetros Analíticos	Álcool 14,0 % Vol. Acidez total 6,0 g/l	Acidez Volátil 0,60 g/l pH 3,58
Descrição Organoléptica	Cor granada viva profunda. Aroma complexo de fruta madura bem integrado com a madeira. Sabor rico em fruta, muito concentrado, final prolongado. Estrutura que lhe permitirá uma boa evolução em garrafa. Deve ser servido a uma temperatura de 14 a 16°C. Ideal para pratos ricos de cozinha alentejana.	



Monte do Trevo, Enoturismo, Agricultura e Vitivinicultura, Lda
Herdade dos Grous 7800-601 Albernôa, Portugal Tel:+351284960000 Fax: +351284960072