



## Herdade dos Grous Moon Harvested 2012

### 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. Fertilidade e capacidade de retenção de água médias, consoante a granulometria. Solos ligeiramente alcalinos.
<b>Área de Vinha</b>	12 hectares
<b>Castas</b>	Alicante Bouschet (100%)
<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>	<b>Vindima manual durante o ciclo de maior influência pela lua no transporte da seiva.</b> Seleção manual em mesa de triagem. Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação em lagares com maceração prolongada. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês.
<b>Parâmetros Analíticos</b>	Álcool 15,0 % Vol.                      Acidez Volátil 0,55 g/l Acidez total 5,7 g/l                      pH 3,70
<b>Descrição Organoléptica</b>	Cor ruby profunda e concentrada. Aroma complexo de fruta bem madura e notas bem integradas de madeira. Sabor rico, redondo, taninos maduros e sedosos. Deve ser servido a uma temperatura de 14 a 16°C. Ideal para acompanhar pratos ricos de carnes vermelhas.

